

Smažená karambola s kokosem



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 4

357 kalorií , 0 g cukrů , 40 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: <https://srecepty.cz/smazena-karambola-s-kokosem>

Příprava

Kokosovou moučku smícháme se skořicí a zázvorem a nasypeme do hlubší misky. Karambolu omyjeme, nakrájíme na tenké plátky a obalíme v kokosovém obalu. Na pánvi rozpálíme olej a poté stáhneme na střední plamen. Karamboly rychle smažíme po obou stranách, aby kokos zezlátl. Pozor! Jde to hodně rychle! Necháme okapat na ubrousku a podáváme.



Tip k receptu

Smaženou karambolu s kokosem můžeme podávat zatepla jako báječný zákusek, nebo je můžeme nechat vystydnout a přikusovat k bílému vínu. Pokud ubereme zázvor a výsledný produkt trošku pocukrujeme, pochutnají si na ní i děti.

Ingredience

- ✓ 2 karamboly
- ✓ 2 lžíce kokosové moučky
- ✓ 1/2 lžičky mletého zázvoru
- ✓ 1/2 lžičky skořice
- ✓ 40 ml rostlinného oleje

Kategorie

Vánoce, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Exotika, Návštěva, Dezert