

Tykvové smaženky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1296 kalorií , **2 g** cukrů , **67 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/tykvove-smazenky>

Příprava

Tykev oloupeme, odstraníme semínka, rozkrájíme ji na malé kostky, osolíme a necháme asi půl hodiny odležet. Poté osušíme a můžeme kostičky napíchnout na špejli jako špíz. Pažitku nasekáme na jemno. Rozšleháme mléko a vejce, přidáme polovinu pažitky, osolíme a zašleháme mouku až vznikne hustší těstíčko. V hlubším kastrolu rozpálíme olej. Špízy namočíme v těstíčku a ihned smažíme v rozpáleném oleji dozlatova. Podáváme nejlépe s bramborovou kaší nebo se šťouchanými bramborami s cibulkou a mlékem.

Tip k receptu

Můžeme použít také patison, cuketu, lilek.



Ingredience

- 800 g tykve (cukety, lilku..)
- 1 vejce
- 100 g hladké mouky
- špetka soli
- 100 ml mléka
- olej na smažení
- 1 svazek pažitky

Kategorie

Vánoce, Obyčejný den, Obyčejný den,
Rychlovka, Rodina, Hlavní chod