SKUHAJ.SI



Ocvrte mandarine s cimetom

Chef Katja Turk
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: 20 minut ali manj
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 dcl mleka
- žlica sladkorja
- malo sladkorja v prahu
- 1 jajce
- 1 vanilin sladkor
- 8-10 žlic moke
- 5 sladkih mandarin
- malo cimeta, ingverja ali začimbne mešanice za jabolčni zavitek
- nekaj olja za cvrtje

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Jajce vtepemo s sladkorjem in dodamo mleko in moko. Masa mora biti gosta.

Mandarine dobro olupimo in narežemo na kolobarje. Posujemo jih z začimbami in vanilijevim sladkorjem. Po želji jih pustimo nekaj časa, da se okusi prepojijo.

V ponvi segrejemo olje. Rezine mandarin pomakamo v maso in ocvremo. Ne cvrejo se dolgo, zato lahko pečemo na večjem ognju.

Ocvrte odcedimo na papirnati brisački in posujemo s sladkorjem v prahu.

Po želji uporabimo tudi kristalni sladkor ali med, lahko pa tudi malce pokapamo s pomarančnim ali limoninim sokom.

Dober tek!