



Пржени лепчиња со цимет и праски

Пржените лепчиња секогаш се добра идеја, без разлика дали станува збор за појадок или пак за десерт. Можете да ги сервираше како солено јадење или пак во слатка варијанта, а ние ќе додадеме и шеќер и цимет за прекрасен сладок вкус со праски.



Состојки:

- 6 кришки тост леб
- 3 цели праски (од конзерва или свежи)
- сируп од праски во конзерва
- 2 жолчки
- 200 милилитри млеко
- 2 супени лажици шеќер
- 1 кафена лажичка екстракт од ванила
- 1 супена лажичка цимет
- 1 кафена лажичка морско оревче

Чекор 1

Одвојте ги жолчките од белките и измешајте ги со млекото. Млекото ќе добие жолта боја и матењето ќе и даде на смесата волумен кој подоцна ќе помогне лепчињата убаво да се испржат.

Чекор 2

Ставете ги шеќерот, ванилата, морското оревче и циметот пред повторно да ја измешате целата смеса.

Чекор 3

Потоа ќе ги натопиме лепчињата во смесата пред да ги испржиме. Користиме обичен тост леб, но не премногу тенок и не премногу дебело исечен. Убаво натопете ја секоја кришка во смесата и потоа ставете ја на страна.

Чекор 4

ВРЕМЕ Е ЗА ПРЖЕЊЕ: Стопете малку путер на средна температура и пржете ги кришките една по една од двете страни. Не треба да ги пржите предолго, доволно е тие да станат крцкави и да добијат златна текстура на површината. Внимавајте да не изгори циметот...

Повторете ја постапката за сите кришки и сменете го путерот ако премногу се извалка.

Чекор 5

Исчистете ја тавата и вратете ја на огнот. Ќе ги свариме праските во нивниот сируп. Ставете го сирупот во тавата и оставете ја на огнот да испарува, ставајќи ги ги половинките од праските со рамната страна надолу. Треба само да омекнат и да попримат вкус од сирупот. Варете ги околу две минути, а потоа превртете ги на другата страна.



Кога ќе бидат готови, извадете ги и оставете ги на страна. Оставете го сирупот на оган за да се претвори во густа течност која ќе ја искористиме на крајот.

Чекор 6

ВРЕМЕ Е ЗА СЕРВИРАЊЕ: Ќе направиме и посебен чекор со тоа што од средината на лепчињата ќе отсечеме кружна форма пред да ги сервираме. Обидете се со калап за колачиња или пак отсечете дел по желба со остар нож.

Ставете ги пржените лепчиња на средината од чинијата пред да ставите три половинки од праска.

Со лажица прелијте го сосот од праска по чинијата околу лепчето...
Ќе ставиме и едно стапче цимет како украс.

Совет

Пробајте. Пржени лепчиња со цимет и праски. Исто така можете да направите и карамел сос и да ги готвите праските во карамел сосот за дополнителен вкус и да ги сервираме со маскарпоне сирење. Ова јадење е одлично за саботен појадок со пријателите или семејството.

Користени производи:



Тава за пржење



Тава со рачки

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk