



TVAROHOVÉ SKOŘICOVÉ KAČENKY

Jsou recepty, které nás vrátí do dětství. Pro mě jsou to právě tyhle tvarohové „kačenky“ – s vůní babiččiny kuchyně, skořicového cukru a vzpomínkou na prázdniny. Jednoduché, rychlé a krásně nadýchané.

Ingredience

250 g tvarohu v alobalu
4 vejce
4 lžíce mléka
2 lžíce rumu
200 g hladké mouky
1 prášek do pečiva
1 vanilkový cukr
jemně nastrouhaná kůra
z 1 citronu

Smažení

řepkový olej

Obalování

moučkový cukr
mletá skořice

Postup

Do mísy dáme tvaroh, vejce, mléko a rum. Krátce promícháme. Přidáme hladkou mouku, prášek do pečiva, vanilkový cukr a citronovou kůru. Vše vymícháme v hladké, lehce lepivé těsto.

Ve vyšším hrnci rozehřejeme dostatečné množství oleje. Ideální teplota je přibližně 165–170 °C. Do rozpáleného oleje namočíme dvě lžíce a pomocí nich tvoříme menší „koblížky“, které opatrně vkládáme do oleje. Smažíme dozlatova z obou stran. Kačenky by měly v oleji volně plavat.

Usmažené kačenky obalíme ve směsi moučkového cukru a skořice.

Tipy

Rum pomáhá omezit nasáknutí tuku během smažení.

Citronová kůra dodá kačenkám svěží vůni a krásně doplní tvaroh.

Babiččina rada: Kačenky nedělejte příliš velké. Menší se lépe prosmaží, krásně se nafouknou a uvnitř zůstanou lehké a vláčné.