



Výr Ulli poznává východní Krušnohoří

Osek - Pro šikovné ruce

www.ulliuhu.de

Hmmm lahodné! Jablko s vanilkovou polevou

(Speciální recept od Borgese Neubauera, Glashütte)

Pokud jsi doposud jedl(a) stále stejná jablka ze supermarketu, potom se ti může zdát ovoce z domácích zahrad - často trochu nakyslé a scvrklé - trochu nuzné. Přesto může být i to zpracováno do velmi lahodného kompotu. Postup je následující:

Za prvé: Rozkrájej jablko na asi 1 až 1,5 cm široká kolečka a vyřízni jádřinec. Když je slupka příliš tuhá nebo příliš scvrklá, můžeš jablko před tím také oloupat. Slupky a jádřince se konec konců nemusí vyhazovat, ale dá se z nich připravit ještě zdravý čaj (jednoduše zalít horkou - ne vařící! - vodou a deset minut nechat působit).



vařit na kolečka nakrájená jablka - podle pevnosti jablek mezi jednou až deseti minutami. Některé odrůdy jablek, které dozrávají již v létě, potřebují být ponořena ve vařící zálivce jen krátce, houževnatější zimní odrůdy musíme však vařit poměrně dlouho, dokud nezměknou.

Za třetí: Připrav vanilkovou polevu (mléko, nejlépe čerstvé plnotučné od sedláka z vesnice, a vanilkový prášek). Existují také druhy prášku, které lze rozmíchat



Za druhé: Připrav sladkou zálivku - na jeden litr vody dvě až tři malé lžičky cukru, trochu skořicové kůry, kapku citrónové šťávy, možná také jeden nebo dva lístečky máty. V této sladké zálivce se budou



i ve studeném mléku, to je jednodušší, než vařit „pravou“ vanilkovou polevu.

Za čtvrté: Podáváme! Na každý talíř polož jeden až tři kousky jablek a polij to vanilkovou polevou. Lahodné!!! Komu to nestačí, může do díry uprostřed jablečného kolečka nakapat ještě trochu marmelády a celé to posypat kakaovým práškem nebo kousky čokolády.



Dobrou chuť!