

MEXICKÁ SMAŽENÁ ZMRZLINA

Postup:

vypíchnout 4 zmrzlinové kuličky a dát je do mrazáku.

Smíchat cornflakes, nebo drobký se skořicí a cukrem. Obalit zmrzlou zmrzlinu v polovině směsi a zase ji vrátit do mrazáku. Našlehat vejce, obalit v něm zmrzlinové kuličky a taktéž je obalit ve zbývajících cornflakes, nebo drobcích. Dát do mrazáku do doby upotřebení.

Rozehrát olej ve fritovacím hrnci, nebo malém, vysokém hrnci a pomocí drátěné naběračky ponořit 1 zmrzlinovou kuličku do oleje na 1min. Ihned vyjmout a položit ji na desertní talířek. Pokapat medem, nebo čokoládovou polevou a podávat se šlehanou smetanou, chcete-li. Stejně tak pokračovat se zbytkem kuliček.

Ingredience:

- 400ml vanilkové zmrzliny
- 1/2 hrnku kukuřičných snídaňových lupínků (cornflakes) nebo piškotových drobků
- 1 lžíce pomleté skořice
- 2 lžičky cukru
- 1 vejce
- olej na smažení
- med, čokoláda a šlehačka na podávání, nemusí být