

Taštičky z toastového chleba plněné tradičním Lipánkem s ovocem a ovocným dipem

🕒 90 minut

náročnost ●●○○



Ingredience (2 porce)

- 2 tradiční Lipánky
- hrst borůvek
- hrst malin
- 12 plátků toastového chleba
- 1 lžíce medu
- 1 lžička citronové šťávy
- kůra z poloviny citronu
- 1 lžička vanilkové pasty
- strouhanka, mouka a vejce s čerstvým Jihočeským mlékem na obalování
- olej na smažení
- moučkový cukr na posypání
- čerstvá máta na ozdobu

Návod na přípravu:

Tradičního Lipánka smícháme s medem, citronovou šťávou a kůrou. Polovinu směsi odložíme stranou.

Z toastového chleba vykrojíme kolečka středním vykrajovátkem. Středů lehce promáčkeme prsty, aby se do nich vešlo více náplně. Naplníme Lipánkem s kousky malin a borůvek. Přiklopíme druhým kolečkem a okraje dobře přimáčkeme. Taštičky obalíme v mouce, rozšlehaném vejci s čerstvým Jihočeským mlékem, a nakonec ve strouhance. Smažíme dozlatova v rozpáleném oleji. Po usmažení je pocukrujeme.

Do zbylého tradičního Lipánka vmícháme vanilkovou pastu a nasekané maliny. Podáváme s ovocem, dipem a mátou.