

CEZERYE



Cezerye je vynikající orientální dezert. Jeho jméno je odvozeno od arabského slova "cezer", které znamená "mrkev". Je to zdravá, lehká a lahodná pochoutka.

Suroviny:

6-7 středně velkých mrkví
1 šálek cukru
1 šálek strouhaného kokosu
1 lžička citronové šťávy
1 lžička vanilkové esence
1 lžička mleté skořice
¼ šálku sekaných pistácií, mandlí nebo ořechů

Příprava:

Očistěte mrkev a nakrájejte nebo nastrouhejte na malé kousky. Uvařte jen s malým množstvím vody nejlépe v papiňáku a rozmixujte na kaši. Mrkvové pyré přendejte do silnostěnného hrnce a přidejte cukr. Vařte pomalu za stálého míchání na hodně hustou hmotu. Přidejte citronovou šťávu, vanilkovou esenci a mletou skořici. Vařte dále ještě 5 minut za stálého míchání. Přidejte strouhaný kokos a sekané pistácie nebo mandle a dobře promíchejte. Odstavte a nechte trochu vychladnout. Ještě z teplé hmoty tvarujte kuličky velikosti vlašského ořechu a obalujte ve ¼ šálku strouhaného kokosu. Uchovejte v lednici.

Můj tip:

Je důležité, aby směs byla skoro suchá. Plynulé míchání je nezbytné.