

Křupavé smažené banány



Tři podmínky křupavého výsledku

Pevný méně zralý banán drží tvar, studené těstíčko vytvoří tenkou vrstvu a stabilní teplota oleje zabrání mastnému obalu.

Pevný banán

Slupka může být žlutá, ale dužina nemá být měkká. Banán krájejte podélně na ploché kusy.

Studená voda

Hotovou směs rozmíchejte s 70 až 80 ml studené vody. Těsto má ulpět v tenké vrstvě.

170 až 175 °C

Smažte po menších dávkách. Po vložení banánu má olej živě, ale ne prudce bublat.

Nejčastější chyby

Měkký banán a husté těsto

Přezrálá dužina se trhá. Příliš hustá vrstva zůstává těžká a rychle tmavne.

Přeplněný hrnec

Mnoho kusů srazí teplotu oleje. Fritters nasáknou tuk a slepí se k sobě.

Směs Lobo obsahuje pšenici, sezam a arašídý a může obsahovat sóju. Vždy zkontrolujte aktuální etiketu.

Postup krok za krokem



Suroviny na 3 až 4 porce

1 sáček směsi Lobo 85 g - 70 až 80 ml studené vody - asi 4 pevné méně zralé banány - dostatek neutrálního oleje na smažení

1. Těsto

Směs s vodou krátce rozmíchejte do hladka. Nenechávejte ji zbytečně dlouho stát.

2. Obalení

Banány krájejte podélně. Každý kus obalte těsně před vložením do oleje.

3. Smažení

Smažte dozlatova, průběžně otáčejte a mezi dávkami vraťte olej na teplotu.



Okapání zachová křupavost

Hotové kusy dejte na mřížku, ne na hromadu. Pára tak může unikat a spodní strana nezvlhne.

Podávejte teplé. Kloay Kaak jsou nejlepší krátce po usmažení, kdy je obal křehký a banán uvnitř měkký, ale stále drží tvar.