



JERNEJ KITCHEN

OCVRTE MIŠKE S SKUTO IN LIMONO

Ocvrte miške s skuto in limono. Zlatorjava, hrustljava zunanost in puhasta, lahka notranjost. Narejene v manj kot 20 minutah in perfektne za pustovanje.

ZA	24	MIŠK
PRIPRAVA:	10	MINUT
CVRTJE:	6	MINUT
ČAS SKUPAJ:	16	MINUT

OCVRTE MIŠKE S SKUTO IN LIMONO

40 g sladkorja

225 g puste skute (ali ricotte)

2 jajci

1/2 čajne žličke vanilijeve arome ali semen

90 g gladke bele moke

1 čajna žlička pecilnega praška

25 g stopljenega masla

1 čajna žlička bio limonine lupinice (sveže nastrgane)

olje za cvrtje

1 žlica sladkorja v prahu (za posip)

TOOLS AND EQUIPEMENT

2x skleda

metlica

kuhinjska lopatica

ponev

termometer

penovka

kuhinjske brisačke

PREMEŠAMO SESTAVINE

V večji skledi premešamo sladkor, pusto skuto (ali ricotta sir / cottage cheese), jajci, vanilijevo esenco ali semena. Dobro premešamo z metlico. V ločeni skledi premešamo gladko moko, pecilni prašek in ščep soli. Premešamo.

ZMES ZA MIŠKE

Stopljeno (ohlajeno) maslo in sveže nastrgano limonino lupinico dodamo k mešanici s skuto. Premešamo. Dodamo suhe sestavine (moka) in premešamo v homogeno zmes.

OCVREMO

V večjo ponev vlijemo olje za cvrtje, približno 5 cm višine. Segrejemo do temperature 175 °C. Med dvema žlicama oblikujemo žličnik, miško in jo previdno sputimo v vroče olje. Naenkrat cvremo približno 6 - 8 mišk, odvisno od velikosti ponve. Cvremo 5 - 6 minut, oziroma tako dolgo, da so miške s skuto enakomerno zlato rjave zunaj in fino puhaste znotraj. S penovko ocvrte miške dvignemo iz olja in jih prestavimo na krožnik obložen s papirnatimi kuhinjskimi brisačkami, da se znebimo odvečnega olja. Nadaljujemo s cvrtjem, dokler ne porabimo vse mase.

POSTREŽEMO

Ocvrte miške s skuto in limono posujemo s sladkorjem v prahu in postrežemo. Miške so najboljše takoj po cvrtju, dober tek.