

Kukoricagombóc gyümölcsöntettel

Nagy Zsuzsanna receptje

Hozzávalók

- 25 dkg kukorica dara
- fél citrom reszelt héja
- 0.75 l víz
- kevés só
- 15 dkg kókuszreszelék
- ízlés szerint darabolt aszalt gyümölcsök: mazsola, szilva, stb.
- ízlés szerint méz (kb. 3-5 ek.)

Tegyük fel főni a vizet és reszeljük bele az alaposan megmosott citrom héját, sót, majd keverjük hozzá a kukoricadarát és a kókuszt. Folyamatos kavargatás mellett főzzük puhára a darát. A mézet akkor keverjük hozzá, ha kihűlt, hogy ne veszítsen értékes tartalmából. A lábasban hagyjuk kihűlni, majd vizes kézzel formáljunk gombócokat belőle és forgassuk meg a kókuszreszelékben. Gyümölcs öntettel tálaljuk.

Gyümölcs öntet

Hozzávalók

- 0.5 liter híg gyümölcslekvár vagy 0.5 kg friss gyümölcs
- 1 banán
- fél evőkanál méz
- 1/4 csésze kesudió
- 0.25 liter víz

A kesudiót kevés vízzel turmixoljuk krémesre, majd adjuk mellé a hozzávalókat és turmixoljuk simára.

Jó étvágyat kívánunk!