

# Smažená růže

---

4 ks | příprava 30 minut | pečení 40 minut

## Těsto

- 250 g hladké mouky
- špetka soli
- 50 g moučkového cukru
- kůra z 1/2 citrónu
- 50 g másla
- 2 žloutky
- 20 g bílého vína
- 50 g smetany ke šlehání (min. 33%)
- 250 g tuku na smažení
- vanilkový cukr
- malinový džem

## Postup

1. Do mísy s protínací metlou dáme mouku, sůl, cukr a kůru. Přidáme máslo, žloutky, víno a tolik smetany, aby těsto bylo relativně husté. Mícháme ho tak dlouho, dokud se na něm nedělají puchýře.
2. Nakonec těsto vyválíme na placku o tloušťce asi 3 mm a vykrájíme hvězdičky o čtyřech velikostech.
3. Klademe vždy čtyři velikosti na sebe, a to tak, aby byla největší hvězdička vespod a aby se lístky pěkně střídaly.

Aby se hvězdičky k sobě přilepily, potřeme každou uprostřed bílkem a stlačíme je ve středu držadlem vařečky, čímž se lístky zvednou.

Do hrnce dáme dostatečnou vrstvu oleje a do rozpáleného oleje vložíme hvězdičky a usmažíme je dozlatova. Usmažené ještě teplé růže pocukrujeme vanilkovým cukrem a doprostřed každé dáme trochu malinového džemu.

**Tip od Ivety:** Růže ideálně podávejte ještě teplé.