



Ostré mušle na sladko

Potřebné ingredience

- 1) Nugeta
- 2) Cukr krystal
- 3) Worcesterová omáčka
- 4) Fazole Heinz Barbecue
- 5) Mušle v kořeněném oleji
- 6) Nikdy nebudete potřebovat Pekelníkovy tousty.

Ingredience potřebné na ostré mušle na sladko si určitě najdete kdykoliv v nedalekém Tesco v obchodním domě Futurum u ulice Mrštíkova.

Postup

Nejprve si připravíme Nugetu, mušle, fazole a worcesterovou omáčkou. Nugetu vložíme do připravené misky. Na Nugetu nasypeme cukr krystal, pokryjeme mušlemi, vše zakapeme worcesterovou omáčkou a necháme v lednici odležet. Mezitím si do pánvičky vyškrábeme zbytek Nugety, kterou promícháme s fazolemi a zakapeme worcesterovou omáčkou a vše pomalinku restujeme. Po zatuhnutí předchozí připravené misky s mušlemi, fazolemi, cukrem a worcesterovou omáčkou, vložíme směs na dno plechu. Obsah pánvičky s Nugetou, fazolemi a worcesterovou omáčkou vlijeme na plech. Nugeta a mušle v první vrstvě vytvoří pevný základ našeho pokrmu. Naopak zahřátá Nugeta a fazole z pánvičky dodají potřebné kalorie. Do další misky si připravíme sladký krém z Nugety, cukru a fazolí. Obsah misky s Nugetou, cukrem a fazolemi pomalinku zahříváme, až vše zkaramelizuje a pak zakápneme několika kapkami worcesterové omáčky. Nugeta se bude karamelizaci trochu bránit, ale je třeba vydržet. Připravený obsah plechu s Nugetou, mušlemi a fazolemi vložíme do předehřáté trouby na 200 stupňů Celsia a pomalinku zapékáme přibližně 15 minut. Na upečený korpus nalijeme krém z Nugety a fazolí. Nyní je pokrm již hotov, Nugeta a mušle vytvořily křupavý nasládlý korpus. Naopak worcesterová omáčka dodala Nugetě zajímavý chuťový ocas. Příští ročník sovy si možná poodhalíme další recept z Nugety.