

Künefe – sladký turecký sýrový dezert

Celkový čas vaření **45 min.** 25 min. Doba přípravy 20 min. Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

2.169 kJ / 523 kcal

Tuky: **35,7 g** Bílkoviny: **11,1 g**

Sacharidy: **36,5 g**

INGREDIENCE

8 Porce

- | | |
|---------------------------|--|
| 1 | bio limetka |
| 125 g | medu |
| 3 polévkové lžíce | Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo |
| 0,25 čajové lžičky | mleté skořice |
| volitelně: | |
| 3 | kapky růžové vody (nebo vody z pomerančových květů či citronové šťávy) |
| 100 g | másla, plus trochu navíc na vymazání pánve |
| 200 g | těsta kadayif (jemně nastrouhané těsto) |
| 250 g | nastrouhaného sýra Dil Peyniri (nebo 170 g nastrouhané mozzarely a 80 g labnehu, případně 250 g mozzarely) |
| 2 | pomeranče |
| 2 polévkové lžíce | moučkového cukru |
| 40 | nasekaných pistácií |
| 200 g | kaymaku (turecké husté smetany), volitelně |

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

volitelně:

1 bio limetka - **125 g** medu - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **0,25 čajové lžičky** mleté skořice - **3** kapky růžové vody (nebo vody z pomerančových květů či citronové šťávy)
Limetku nejemno nastrouhejte a rozkrojte napůl, poté vymačkejte šťávu. Kůru i šťávu dejte do malého hrnce spolu s medem, Sójovou omáčkou Kikkoman, skořicí a asi 75 ml vody. Pomalu povařte 3–5 minut, poté podle chuti přidejte růžovou vodu.

Krok 2

100 g másla - **200 g** těsta kadayif (jemně nastrouhané těsto)
Rozpusťte máslo a poté ho důkladně promíchejte s těstem kadayif, aby se rovnoměrně obalilo.

Krok 3

másla na vymazání pánve - **250 g** nastrouhaného sýra Dil Peyniri (nebo 170 g nastrouhané mozzarely a 80 g labnehu, případně 250 g mozzarely)
Pánev o průměru 22 cm (nebo 4–8 malých zapékacích misek) štědře vymažte máslem. Do pánve pevně vtlačte polovinu směsi kadayif s máslem. Na ni rozprostřete sýr, přičemž nechte asi 1 cm okraj volný. Zakryjte zbývajících částí kadayif směsí a dobře přitlačte, aby měl povrch zaoblené okraje.

Pánev postavte na mírný až střední oheň a opékejte 3–5 minut, dokud spodní část nezezlátne. Poté dezert překlopte na talíř, vraťte zpět do pánve

a opečte druhou stranu dalších 2–4 minuty
dozlatova.

Krok 4

2 pomeranče - **2 polévkové lžíce** moučkového
cukru - **40 g** nasekaných pistácií - **200 g** kaymaku
(turecké husté smetany), volitelně
Pomeranče oloupejte a rozdělte na segmenty.
Künefe pokapejte asi třemi čtvrtinami
připraveného sirupu, poprašte moučkovým cukrem
a posypte nasekanými pistáciemi a kousky
pomeranče. Podávejte se zbylým sirupem a
případně s porcí kaymaku.