

## DOMÁCÍ KŘÍŽALY

Každý rád mlsá a u televize... Proto navrhuji něco zdravějšího 😊

*„Co to jsou křížaly? Jsou to sušené stroužky nebo plátky jablek či hrušek (německy Kletze), které mají sladkou až kyselou chuť, dle odrůdy jablek. Správně usušené křížaly jsou pružné, nelámou se a mají většinou žlutohnědou barvu. O původu sušeného ovoce se toho moc neví, nicméně historici se domnívají, že pocházejí z Kavkaze, především z Arménie a Persie, kde je sušené ovoce součástí kultury.“*

### Suroviny:

vyzrálá jablka (lepší jsou menší)

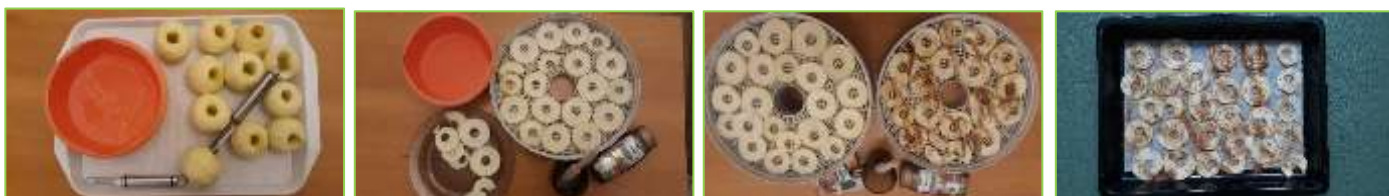
javorový nebo čekankový sirup

mletá skořice

1 citrón



Vykrajovačem jádřinců odstraňte středy z jablek, jablka oloupejte. Nakrájejte na pravidelné kroužky (nožem na ovoce, případně kráječem-mandolínou). Pokud chcete, aby vám plátky jablek nezhnědly, vložte je do vody, ve které jste vymačkali jeden citrón na 0,5 l vody.



Jablka vyjměte z lázně, nechte okapat, a rovnoměrně rozložte na plata sušičky. Do misky nalejte javorový nebo čekankový sirup (stačí málo!) a mašlovačkou jablka potřete. Nakonec je lehce poprašte skořicí a plata narovnejte do sušičky.

Sušičku nastavte na 57 °C, časovač na 8 hodin. Zhruba po dvou hodinách prohodte plata (horní za spodní). Po pěti šesti hodinách by mohly být první křížaly hotové. Správně usušené jsou vláčné, když je však rozříznete, nevidíte žádné stopy šťávy.

Sušené plátky jablek nechte prochládnout, skladujte v uzavíratelné nádobě v suchu, chladu a na tmavém místě.

Pokud nemáte sušičku, v elektrické troubě sušíte na pečícím papíru cca 8 hodin a plechy doporučuji také prostřídávat.

A pokud máte kamna, nejlepší je navléknou na tenký provázek a usušit nad kamny 😊

Úspěch zaručen, dobrou chuť!