

JABŁKA SMAŻONE W CIEŚCIE

Wpisany przez Dana
środa, 21 lutego 2007 18:33 -

**CIASTO : kopiaasta łyżka mąki, 1 jajko, 1/2 szklanki mleka, łyżeczka sody, □
szczypta soli;**

2 winne jabłka, tłuszcz do smażenia, cukier puder z wanilią do posypania

Jajko, mleko, mąkę, sodę i sól zmiksować: ciasto powinno być bardziej gęste niż na naleśniki.

Jabłka obrać, pokrajać w talarki ok. 1/2 cm grubości, ostrym czubkiem noża wykroić gniazda nasienne tak. Włożyć do ciasta.

Rozgrzać tłuszcz na patelni. Kłaść talarki jabłek z taką ilością ciasta, aby powstały ładne pierścienie. Smażyć na złoty kolor. Wyjmować na papierowe ręczniki, osączyć nadmiar tłuszczu. Posypać obficie cukrem pudrem z wanilią. Podawać ciepłe.

Świetny deser do jednodaniowego obiadu typu grochówka z boczkiem i grzankami lub zupa fasolowa z kielbasą.

Przepis własny