

Jabłka w cieście

Autor: **kotek78**Przepisów: **29** Ocena: **758**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 30 dag. jabłek
- 0,5 szkl.mąki
- jajko
- 100 ml. mleka
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżeczka cukru
- szczypta soli
- cukier puder i cynamon do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do miski, dodać jajko, olej, odrobinę soli oraz cukru. Wymieszać, stopniowo dodając mleka. Ciasto powinno mieć konsystencję śmietany. Jabłka obrać, wydrążyć gniazda nasienne, pokroić w krążki grub. ok 0,5 cm. Nabijać je na widelec (ja to robiłam przy pomocy 2-ch wykałaczek) i zanurzać w cieście (powinno je równomiernie przykryć). Potem układać na patelni z rozgrzanym tłuszczem. Smażyć na niewielkim ogniu, lekko rumieniąc każdy placuszek po obu stronach. Usmażone jabłka wyłożyć na półmisek. Posyp cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem. Można udekorować owocami lub powidłami.

Twoje notatki do przepisu: