

Smažená jablka

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

3 ks	větší jablko
1 ks	šťáva z citronu
1 lžíce	mletá skořice
2 ks	vejce
2 lžíce	cukr
120 ml	mléko
špetka	sůl
1 lžíce	olej
250 g	hladká mouka
	olej na smažení
	moučkový cukr



Postup přípravy

Jablka oloupeme, vyndáme střed s jádřincem a nakrájíme je na kroužky silné asi 1 a 1/2 cm. Ty pokapeme citronovou šťávou (to aby jablka nezměnily barvu) a posypeme mletou skořicí ze všech stran. Nyní si připravíme řídké těstíčko na obalení jablečných kroužků: Vejce ušleháme s cukrem do pěny a vmícháme k nim mléko, sůl, olej (1 lžíci) a hladkou mouku. Na pánvičce si mezitím rozpálíme olej na smažení a kroužky jablek namočené v těstíčku v oleji osmažíme z obou stran dozlatova. Osmažená jablka dáme okapat na ubrousek, abychom z nich odstranili přebytečný tuk. Na závěr je posypeme moučkovým cukrem a podle chuti podáváme samotné nebo například se zmrzlinou.