

Smažená jablka babičky Anděly

Suroviny:

5 jablek

2 vejce

200 ml mléka

150 g hladká mouka

trochu citronové šťávy, mleté skořice a cukru

sádlo na smažení

Postup:

Z bílků uděláme sníh, žloutky rozmícháme v mléku a přidáme mouku. Poté smícháme s bílky v hladké těstíčko a přidáme pár kapek citronové šťávy. Celá jablka zbavíme slupky a kroužkem vykrojíme jádřince. Jablka nakrájíme na 1 cm tlusté plátky, kdy vzniknou kolečka s dírkou uprostřed.

Jablka máčíme v těstíčku a smažíme po obou stranách na sádle. Smažená jablka pocukrujeme mletým cukrem a posypeme mletou skořicí.

Autor: Radomíra Jasenková

