

Jabucasti zalogaji



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** jabuka
- **4** jajeta
- **1** kora limuna
- **100 g** brašna
- **100 g** šecera
- **80 g** mlevenog keksa
- **300 ml** mleka
- **30 g** putera
- **malosoli**

Priprema

Jabuke oljuštiti i iseci na tanke kriške. U dubokoj posudi umutiti jaja, šecer, so, keks i brašno. Sipati mleko i dobro promešati.

Zatim dodati jabuke.

Papirom za pecenje obložiti kalup, pa sipati smesu. Površinu posuti sa puterom isecenim na komadice i kašikom šecera. Peci oko 1 sat na 180 stepeni. Kada se ohladi iseci na kockice.

Savet