

Prženice sa glaziranim jabukama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kriške** bajatog hleba
- 2 jajeta
- **100 g + 1 kašika** smeeg šecera
- **0,5 dl** ulja
- **1/2 kašice** cimeta
- 2 manje nakisele jabuke
- **1 kašika** maslaca
- **4 kašike** čokoladne glazure

Priprema

Koristila sam zelena jaja, kažu da u njima ima manje holesterola. Meni su jako ukusna, a i žumanac ima prelepu boju. Umutiti jaja viljuškom, dodati 1 kašiku smeeg šecera i mutiti dok se šećer otopi. Na vatri u tiganju zagrejte ulje, pripremljene kriške hleba utopite u jaja i pržite ih kratko vreme sa obe strane. Prženice slažite na kuhinjski papir, kako bi upio višak ulja.

U drugu posudu sipajte smeđi šećer (100 g) i na tihoj vatri karamelizujte ga, pazite da ne pregori. Kada se sav šećer otopi dodajte maslac, sklonite sa vatre. Jabuke operite, nemojte ih ljuštiti, ocistite od semena, isecite na komadice i dodajte u karamelizovani šećer. Vratite na vatru i mešajte lagano da se i jabuke karmalizuju. na kraju dodajte cimet.

Preko prženica sipajte kašikom tople jabuke sa karamelom.

Preko još toplih jabuka na svako parce prženice prelijte kašiku otopljene cokoladne glazure.

Savet

Ovaj recept sam *ukrala* od vrhunskog kuvara Gordona Remzija. kuvao je skoro sa svojom majkom. Kaže da mu je majka spremala ove prženice za doručak dok je bio školarac. Odmah mi se dopao, ja sam samo još dodala cokoladnu glazuru.