# *Jabuke u novom šlafroku*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **25** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **8 manjih, ili 700 g**jabuke petrovace (oljuštenih i ocišcenih)
- **1**jaje
- **100 ml**kisele vode
- **100 ml**mleka
- **1 prstohvat**soli
- **170-200 g**mekog brašna
- **1 uvršna kašika**šecera
- **1**rum šecer
- **1 ravna kašicica**cimeta
- **1 kašicica**ekstrakta vanile ili vanilin šecer
- **1/2 kašicice**ruma
- **po potrebi**ulja
- **po želji**prah šecera
- **po želji**džema
- **po želji**bele i crne cokolade
- **po želji**šecernih ukrasa
- **po želji**lešnika, badema, borovnica

## Priprema

Prvo pripremiti poh masu. Umutiti jaje, šecer i rum šecer, dodati kiselu vodu, mleko, ekstrakt vanile, rum, so i na kraju postepeno dodavati brašno. Smesa treba da bude bez grudvica, gušca nego za palacinke, da kada se stavi kolut jabuke u smesu, smesa ne sklizne, vec se zadrži na jabuci, ali ne i pregusta, jer ovo nisu uštipci sa jabukama. Pokriti i ostaviti da odstoji dok pripremamo jabuke.

Jabuke oljuštiti, iseci na kolutove debljine od 4 do 8 mm, (ja ne volim kada su puno tanke, volim da osetim jabuku, a ne samo poh masu, a vi po želji), pa odstraniti središni deo sa košticama. To možete raditi oštrim nožem, kao ja, jer sam koristila manje jabuke, pa nisam htela da se veci deo jabuke baci, ili ako pravite od vecih jabuka, nakon što ih oljuštite, središnji deo možete izvaditi istom spravicom koju koristite za cišcenje paprika.

U tiganju zagrejati ulje, svaki kolut jabuke umociti u smesu i vaditi rešetkastom kašikom kako bi se ocedio višak smese. Pržiti sa obe strane dok ne dobiju zlatno žutu boju. Jabuke vaditi na poslužavnik u koji je stavljen papirni ubrus radi upijanja viška masnoce. Dekorisati po želji – mogu se klasicno posuti prah šecerom i/ili cimetom, može se svaki komad umociti u otopljenu belu i crnu cokoladu i reati ih kao tortice, ili džem od kajsija staviti u kesu, odseci vrh i džemom šarati jabuke. Po želji dodati i lešnike, bademe, borovnice...

## Savet

Uživati u ovoj nepravedno zaboravljenoj starinskoj poslastici u novom ruhu.