

Pržene jabuke na švajcarski nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g jabuka
- 30 g šecera
- 80 g maslaca
- 1/3 l mleka
- 100 g brašna
- 3 jajeta
- so
- šefer
- cimet
- rum

Priprema

Oljuštene i u deblje kolutove isecene jabuke pomešaju se sa šecerom i cimetom. Od jaja, brašna, mleka, soli, šecra, ruma napravi se testo za palacinke. U ovo testo stavimo jabuke i pomešamo. U tiganju rastopimo maslac, sipamo celu masu i malo propržimo, zatim zapecemo i drugu stranu i isitnimo celu masu, uz pomoc dve kašike na manje komade, i još jednem propržimo. Pospemo šecerom i cimetom i služimo.