Peceni kolutovi od jabuka

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jabuke
- 2 kašike šecera
- 1 prstohvat soli
- rum (po želji)
- 140 g (1 1/8 šolja) brašna
- 2 jaja
- 1 kašika šecera u prahu
- prstohvat soli
- precišceni puter

Priprema

Oljuštite i izdubite jabuke. Secite na kolutove od 5 mm (3/16 in) debljine.

Pomešajte cimet i šecer i pospite preko kolutova od jabuka (mogu se posuti rumom, ukoliko želite) i ostavite da odstoji 15 minuta.

Penasto umutite brašno, žumanca, šecer u prahu i so. vrsto ulupajte 2 belanca i umutite u prethodnu smesu.

Nabodite kolutove od jabuka, umocite u smesu i pržite u dosta precišcenog putera. Iscedite i pospite šecerom u prahu.