

Jabuke u šlafroku (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 do 4jabuke**
- **200 gbrašna**
- **2jajeta**
- **3 dlmleka**
- **za prženjeulje**
- **za posipanješecer u prahu**
- **malo soli**

Priprema

Jabuke oprati, oguliti, izdubiti im sredinu i iseci na kolutove. Jabuke ostaviti sa strane. Brašno pomesati sa solju, jajima i dodati mleko, sve dobro sjediniti da se dobije glatka smesa gušca nego za palacinke.

Savet

U smesu umakati jabuke i pržiti na vrelom ulju sa obe strane da porumene. Pržene jabuke vaditi na salveti da upije višak masnoe. Posuti ih prah ſeerom i služiti.