

Jabuke u šlafroku (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **500 ml**kisele vode
- **2 dl**mleka
- **1 kašikica**soli
- **1 kašikica**šecera
- **1**jaje
- **4**jabuke srednje velicine
- **maloulja**

Za posipanje:

- **1 šoljica za kafu**vanilin šecer
- malo šecera u prahu

Priprema

Sjediniti brašno, kiselu vodu, mleko, so, šecer i jaje da se dobije testo kao za palacinke samo malo gušće. Jabuke oljuštiti i izrendati na krupnije rende i dodati prethodnoj masi.

Vaditi kutlacom testo i peci u tiganju u zagrejanom ulju. Malo šecera u prahu pomešati sa 1 vanilin šecerom i time posipati pecene šlafroke.

Savet