

Jabuke u šlafroku (5)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **2jajeta**
- **5-6jabuka**
- **150 mlmleka**
- **200 gbrašna**
- **1/2 kašicice cimeta**
- **po željišecera**
- **1 prstohvatsoli**
- **po potrebivode**

Za dekoraciju:

- **po željišecera u prahu**
- **2 štanglecokolade**

Priprema

Jabuke oljuštiti, iseci na kolutove i odstraniti sredinu. Pošeceriti i posuti cimetom sa obe strane.

U vecoj ciniji ulupati jaja, dodati so, cimet, mleko, vodu i sve dobro sjediniti. Na kraju dodati prosejano brašno. Testo treba da ima vecu gustinu od onog za palacinke (gušce od jogurta). Nakon toga ostaviti testo u frižideru na oko 15 minuta.

Izvaditi testo i kolutove jabuka ubacivati, okrenuti uz pomoc cackalice na drugu stranu i dobro uvaljati u smesu.

Ocediti višak i pržiti u dobro zagrejanom dubokom ulju (debljine dva prsta minimum).

Gotove jabuke u šlafroku dobro ocediti od viška ulja reati u ciniju. Posuti šecerom i cimetom, po želji.

U ovom slučaju sam dodala i malo istopljene mlecne cokolade, jer ne može da pokvari ukus. :) Služiti dok su još tople. Prijatno!

Savet

Mali podsetnik: Re šlafrok na nemakom znai kuna haljina ili ogrta, pa je stoga i ovaj slatkiš dobio ovakav naziv, jer se jabuke oblae u testo. Inae ovo je bio jedan od omiljenih kolaa moje bake, pa sam zato rešila da joj posvetim još jedan jednosavan, ali divan recept.