

Jabuke u šlafroku (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 5-6 jabuka
- 150 ml mleka
- 200 g brašna
- 1/2 kašičice cimeta
- po želji šećera
- 1 prstohvat soli
- po potrebi vode

Za dekoraciju:

- po želji šećera u prahu
- 2 štangle čokolade

Priprema

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

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

Izvaditi testo i kolutove jabuka ubacivati, okrenuti uz pomoć 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 režati u ciniju. Posuti šećerom i cimetom, po želji.

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

Savet

Mali podsetnik: Rež šlafrok na nemačkom znači kućna haljina ili ogrtač, pa je stoga i ovaj slatkiš dobio ovakav naziv, jer se jabuke oblaže u testo. Inače ovo je bio jedan od omiljenih kolača moje bake, pa sam zato rešila da joj posvetim još jedan jednosavan, ali divan recept.