

Prženice sa glaziranim jabukama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kriškebajatog hleba**
- **2 jajeta**
- **100 g + 1 kašikasmeeg šecera**
- **0,5 dlulja**
- **1/2 kašicice cimeta**
- **2manje nakisele jabuke**
- **1 kašikamaslaca**
- **4 kašike cokoladne glazure**

Priprema

Koristila sam zelena jaja, kažu da u njima ima manje holesterola. Meni su jako ukusna, a i žumanac ima prelep boju. Umutiti jaja viljuškom, dodati 1 kašiku smeeg šecera i mutiti dok se šefer otopi. Na vatri u tiganju zagrejte ulje, pripremljene kriške hleba utopite u jaja i pržite ih kratko vreme sa obe strane. Prženice slažite na kuhinjski papir, kako bi upio višak ulja.

U drugu posudu sipajte smeji šefer (100 g) i na tihoj vatri karamelizujte ga, pazite da ne pregori. Kada se sav šefer otopi dodajte maslac, sklonite sa vatru. Jabuke operite, nemojte ih ljuštiti, ocistite od semena, isecite na komadice i dodajte u karamelizovani šefer. Vratite na vatru i mešajte lagano da se i jabuke karmalizuju. na kraju dodajte cimet.

Preko prženica sipajte kašikom tople jabuke sa karamelom.

Preko još toplih jabuka na svako parce prženice prelijte kašiku otopljene cokoladne glazure.

Savet

Ovaj recept sam *ukrala* od vrhunskog kuvara Gordona Remzija. kuvao je skoro sa svojom majkom. Kaže da mu je majka spremala ove prženice za doruak dok je bio školarac. Odmah mi se dopao, ja sam samo još dodala okoladnu glazuru.