

Pržene jabuke na švajcarski način



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g jabuka
- 30 g šećera
- 80 g maslaca
- 1/3 l mleka
- 100 g brašna
- 3 jajeta
- so
- šećer
- cimet
- rum

Priprema

Oljuštene i u deblje kolutove isecene jabuke pomešaju se sa šećerom i cimetom. Od jaja, brašna, mleka, soli, šećera, ruma napravi se testo za palacinke. U ovo testo stavimo jabuke i promešamo. U tiganju rastopimo maslac, sipamo celu masu i malo propržimo, zatim zapećemo i drugu stranu i isitnimo celu masu, uz pomoc dve kašike na manje komade, i još jednom propržimo. Pospemo šećerom i cimetom i služimo.