

Jabuke u šlafruku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 velike**jabuke
- **170 ml**mleka
- **100 g**brašna
- **1 prstohvat**soli
- **1**jaje
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1/2 kašice**ekstrakta vanile
- **1 prstohvat**praška za pecivo
- **1/2**soka od limuna

Za valjanje:

- **2 kašike**brašna

Za posipanje:

- **1 kašika**kristal šecera
- **1 kašica**cimeta

Za prženje:

- **maloulja**

Priprema

Smese imate tacno za dve velike jabuke, moje su baš bile velike. Ako su manje ogulite još koju. Jabuke oguliti, izvaditi sredinu i naseci na kolutove oko 1 cm. Poprskati sa limunovim sokom. U zdelu odvojiti belanjak i žumanjak. Belanjak izmutiti u cvrst sneg. Žumanjak izmutiti sa vanilin šećerom, dodati mleko, ekstrakt, izmutiti, dodati prosejano brašno sa soli, praškom za pecivo i sve izmutiti. Lagano dodati izmuceni belanjak i špatulom izmešati. Kolutove jabuka osušiti na papirnom ubrusu. Na tacnu staviti brašno i svaki kolut jabuke uvaljati. U teflon tavu sipati malo ulja i staviti na laganu vatru da se ulje greje, nikako na velikoj temperaturi. Uzeti kolut jabuke i umociti u smesu. Okretati da se uhvati sa svih strana. Viljuškom podici i pustiti da se višak smese iskaplje. Spustiti u ulje i pržiti na laganoj vatri sa jedne i druge strane. Gotove slagati na kuhinjsku, papirnatu salvetu da upije masnocu. Kad je sve gotovo, pomešati šećer i cimet, posuti malo po površini svakog koluta.

Savet