

Jabuke u šlafroku



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jabuke
- 1 jaje
- 1 šoljica mleka
- 3-4 kašike brašna
- 3 kašike šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- na vrh kašice cimeta
- po želji šecera u prahu
- po želji topinga od čokolade
- po potrebi ulja

Priprema

Jabuke izdubiti, oguliti i narezati na kolutove. Uvaljati ih u mešavinu šecera, vanilin šecera i cimeta.

Posebno umutiti jaje, mleko, brašno, tako da se dobije gušća smesa nego za palacinke. Svaki kolut jabuke umakati u ovu smesu, pa pržiti na zagrejanom ulju.

Staviti ih na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce.

Posuti ih šecerom u prahu (po želji) i preliti topingom od čokolade.

Savet