

Pohovane jabuke (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jabuke
- **1**limun

Za testo:

- **150 g**brašna
- **3** kašikaulja
- **175 ml**belog vina
- **3**jajeta
- **po ukusu**rendana limunova kora

Za dekoraciju:

- **50 g**cokolade
- **po ukusu**cimet
- **po ukusu**prah šećer

Priprema

Jabuke ocistimo od kore i izdubimo po sredini nasecemo na kolutove i pospemo sokom od cedjenog limuna. Ostavimo da odstoji dok spremimo testo.

Belo vino ulje i jaja izmiksamo i dodamo brašno i limunovu koru izmešamo da dobijemo glatku masu. U masu umacemo kolutove jabuka i pržimo na vrelom ulju prvo sa jedne pa potom i sa druge strane.

Vadimo na tanjir obložen ubrusom da bi upilo višak masnoce.

Čokoladu otopimo na tihoj vatri sa jašikom ulja i uvaljamo pohovane jabuke možemo preko posuti i sa malo lomljenim lešnicima

A možemo ih posuti i šećerom u prahu i cinetom po ukusu.

Savet

Brz i jednostavan desert da se zasladimo.