

Jabuke u šlafroku (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jabuke
- 1jaje
- 1 šoljamlijeka
- **po potrebi**brašna
- **par kašika**šecera
- 1vanilin šećer
- **par kašika**prošeka ili bijelog vina
- **po ukusu**cimet
- prah šećer
- med
- orasi

Priprema

Jabuke izdubite, pa oljuštite i narežite na ploške. Pospite sa malo limunovog soka, par kašika šećera, vanilin šećerom i cimetom. Od jaja, mlijeka, brašna i 2 kašike prošeka (ili vina, vodke... dodaje se da tijesto prilikom prženja ne bi upilo masnocu) napravite tijesto malo gušće nego za palacinke.

Svaku plošku jabuke umocite u tijesto, pa pržite u zagrijanom ulju. Pržene prvo stavite na papir, pa servirajte. Jabuke u šlafroku poslužite tople posute prah šećerom i cimetom, prelivene sa malo meda i posute sjeckanim orasima ili uz sladoled od vanile...po ukusu.

Savet

Naziv jabuke u šlafroku (schlafrock njem.=ogrta).