

Carske mrvice sa jabukama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Za carske mrvice:

- **2jajeta**
- **30 gkristal šecera**
- **malosoli**
- **2,5 dlmleka**
- **125 goštrog brašna**
- **40 gmargarina**
- **50 gsuvog groža**
- **2kiselkaste jabuke srednje velicine**
- **maloulja za prženje**

Za posip:

- **malokristal šecera**
- **malocimeta u prahu**
- **malo marmelade**

Priprema

Suvo grože preliti vrelom vodom da nabubri. Jabuke oljuštoto i izrendati. Margarin staviti u posudu i rastopiti na laganoj vatri. Belanca sa malo soli umutiti mikserom u cvrst sneg. Žumanca sa šecerom mikserom umutiti, dodati brašno, mleko i rastopljeni margarin i umutiti u glatku smesu. Umucenoj smesi dodati sneg od belanaca, nabubrelo suvo grože i rendane jabuke i varjacom lagano izmešati da postane jednolicna masa.

U veci tiganj staviti ulje da pokrije dno i staviti da se dobro zagreje. Na vrelo ulje staviti umucenu smesu i pržiti na srednjoj temperaturi.

Nakon 5 minuta okrenuti testo, može kao palacinku, a može i po delovima da pržena strana bude okrenuta prema gore. Ja okrecem u delovima tako da odmah imam smesu u komadicima.

Pržiti još 5 minuta uz povremeno okretanje pojedinih delova smese, da se ravnomerno sve isprži.

Pržene carske mrvice posipati šecerom, cimetom i dodati marmeladu.

Savet

Carske mrvice, koje je mama zvala šmarn, a kojih se iz detinjstva seam, još uvek, dan danas su mi omiljeni slatkiš. Došla sam na ideju da ih obogatim jabukama i mislim da će se i Vama sviati ta kombinacija.