

Jabuke u šlafroku (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **500 ml** kisele vode
- **2 dl** mleka
- **1 kašikica** soli
- **1 kašikica** šećera
- **1** jaje
- **4** jabuke srednje velicine
- **maloulja**

Za posipanje:

- **1 šoljica za kafu** vanilin šećer
- **malo** šećera u prahu

Priprema

Sjediniti brašno, kiselu vodu, mleko, so, šećer i jaje da se dobije testo kao za palacinke samo malo gušće. Jabuke oljuštiti i izrendati na krupnije rende i dodati prethodnoj masi.

Vaditi kutlacom testo i peci u tiganju u zagrejanom ulju. Malo šećera u prahu pomešati sa 1 vanilin šećerom i time posipati pecene šlafroke.

Savet