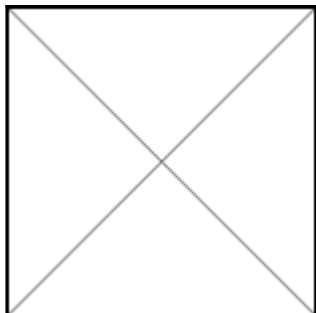




Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Jabłka smażone w cieście

Podawać gorące

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- cukier waniliowy, 5 dag
- tłuszcz, 7 dag
- sól, 1 szczypta
- białka, 2 szt.
- olej, 2 łyżk.
- żółtka, 2 szt.
- woda, 1 szkl.
- mąka , 25 dag
- jabłko, 30 dag

Sposób przygotowania:

Jabłka opłukać, obrać, wydrążyć łyżeczką gniazda nasienne, pokrajać na grube krążki. Do mąki wlać wodę, dodać żółtka, olej, sól; ciasto starannie wyrabiać drewnianą łyżką. Gdy masa jest już dobrze wyrobiona, ciasto wy mieszać z ubitą pianą. Rozgrzać tłuszcz. Każdy krążek jabłka wbić na widelec, zanurzyć w cieście, wyjąć, a gdy trochę ocieknie, smażyć powoli, rumieniąc z obu stron. Po usmażeniu wyjąć szpikulcem, wyłożyć na talerz. Póki gorące posypać cukrem z wanilią i zaraz podawać, aby ciasto nie zwilgotniało od pary wydzielającej się z jabłek.

