



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - SzeF Kuchni (970)

Jabłka smażone w cieście

Podawać posypane cukrem z wanilią lub cukrem waniliowym.

Składniki:

- smalec, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier puder, 3 dag
- jabłko, 50 dag
- mąka , 25 dag
- jajka, 2 szt.
- olej, 3 dag
- rum, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Jabłka umyć cienko obrać, wydrążyć łyżką, pokrajać w grul plastry. Do mąki wlać szklanę wody, dodać żółtka, olej, alkohol i sól, starannie wymieszać. Z białek ubić pianę, wymieszać z ciastem. Plastry jabłek nakłuwać na widelec, zanurzać w cieści a gdy trochę obciekną smażyć w dużej ilości tłuszczu lub w małej jeśli w dołkownicy. Po usmażeniu z obu stron wyciągać szpikulcem z tłuszczu, położyć na bibułce.

