

Jablička v pivním županu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malá jablka (oloupaná, pokrájená na asi 1 cm silné kroužky) 4 ks
- Cukr, několik lžic calvadosu nebo jiného aromatického alkoholu 2 lžíce
- Hladká mouka 1 hrnek
- Sůl 1 lžička
- Droždí 1 ks
- Zvětralé pivo (několik lžic) 3 lžíce
- Jablečná šťáva (několik lžic) 3 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Sníh z bílků 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jablka nechte v misce macerovat v alkoholu s cukrem. Do prosáté mouky se solí přidejte droždí, pivo, šťávu a olej, umíchejte hladké těstíčko a nechte 4 hodiny stát. Je-li třeba, před přípravou ještě naředte pivem. Vmíchejte sníh. Kroužky jablek namáčejte v těstíčku a smažte dozlatova ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje. Podávejte poprášené moučkovým cukrem. Případně s domácí zavařeninou.

Poznámka:

Rostlinný olej na smažení

Moučkový cukr na poprášení
Meruňková zavařenina k podávání