

Opilá jablka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vejce 1 ks
- mouka polohrubá 2 lžíce
- víno bílé 2 lžíce
- cukr vanilkový 1 ks
- jablka 2 ks
- dle potřeby olej na smažení 1 ks
- dle potřeby cukr moučkový na posypání 1 ks
- na ozdobu tvaroh 1 ks
- na ozdobu brusinky 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Jablka omyjeme, osušíme a nakrájíme na 0,5 cm silné plátky. Vykrojíme jádřinec.

Ze surovin vymícháme hladké těstíčko a plátky jablek do něj namáčíme. Smažíme je v pánvi na rozehřátém oleji dozlatova.

Potom je naaranžujeme na jednotlivé talíře, pocukrujeme a dle chuti ozdobíme tvarohem a kompotovanými brusinkami.