

Olade

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Polohrubá mouka 250 g
- Mléko 1 sklenice
- Vejce 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Droždí 15 g
- Jablka 5 ks
- Rostlinný olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V teplém mléce rozmícháme cukr, sůl a droždí, vlijeme do přesáté mouky, přidáme máslo, vejce a vše důkladně promícháme. Těsto přikryjeme ubrouskem a na teplém místě necháme vykynout. Oloupaná jablka nakrájíme na tenké plátky a těsně před pečením je zamícháme do vykynutého těsta. Lžící namočenou ve studené vodě vykrajujeme z těsta kousky, které smažíme v rozpáleném oleji dozlatova. Podáváme sypané cukrem a skořicí, s medem nebo zavařeninou.