

Osmažená Italská jablka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Jablka 2 ks
- Mouka 25 g
- Mléko 0.33 sklenice
- Cukr 1 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Olej 1 ks
- Moučkový cukr 1 ks
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oloupeme jablka. Vyjmeme jadřinec a nakrájíme je na silnější plátky. Uložíme je na talíř a posypeme cukrem. Zpěníme vejce s cukrem, pak přidáme mouku a sůl. Můžeme dát míň soli a trochu cukru i do těsta. Přidáme trochu mléka, aby těsto bylo víc tekuté. Plátky jablka pak lžící vkládáme do těsta a obalené je vkládáme do pánve s hodně rozpáleným olejem a smažíme. Po smažení je položíme na talíř s ubrouskem, aby nasákl zbytek oleje, posypeme moučkovým cukrem a za tepla podáváme.