

Jablka v županu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Jablka 5 ks
- Hladká mouka 120 g
- Mleté lískové ořechy 40 g
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Vanilkový cukr 2 lžička
- Jablečný džus 150 ml
- Vejce 2 ks
- Olej 1 lžička
- **Marináda**
- Moučkový cukr 3 lžíce
- Citronová šťáva 1 ks
- Olej na smažení 1 ks
- Skořicový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do prosáté mouky vmícháme pomleté ořechy, 1 lžici moučkového cukru, vanilkového cukru a dobře vyšleháme. Přidáme jablečný džus, žloutky a 1 lžičku oleje. Dobře promícháme a necháme asi 30 minut odležet. Potom do těsta vmícháme tuhý sníh z bílků. Jablka oloupeme, vykrojíme jádřinec a

nakrájíme na 1cm široké kroužky. Polijeme připravenou marinádou a necháme asi 15 minut marinovat. Na pánvi rozežřejeme olej, jablečné kroužky obalíme v těstíčku a usmažíme z obou stran dozlatova. Necháme okapat a na talíři posypeme skořicovým cukrem.