

Jablečné piruetky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Jablka - strouhaná, oloupaná 1 kg
- Polohrubá mouka 300 g
- Bílé víno 400 ml
- Vejce 3 ks
- Skořice 1 špetka
- Olej na smažení 100 ml
- **Poleva:**
- Polotučný tvaroh 250 g
- Zakysaná smetana 200 g
- Vanilkový cukr 3 balíček

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny ingredience dobře promíchejte a opékejte na rozpáleném oleji jako lívance. Dobré jsou teplé i vychladlé – a nejlepší s bílou vanilkovou polevou, kterou vyrobíte smícháním tvarohu, smetany a cukru dohladka.