

Jabuke u novom šlafroku



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 manjih, ili 700 g** jabuke petrovace (oljuštenih i očišćenih)
- **1** jaje
- **100 ml** kisele vode
- **100 ml** mleka
- **1** prstohvat soli
- **170-200 g** mekog brašna
- **1** uvršna kašika šecera
- **1** rum šecer
- **1** ravna kašica cimeta
- **1** kašica ekstrakta vanile ili vanilin šecer
- **1/2** kašice rum
- **po potrebi** ulja
- **po želji** prah šecera
- **po želji** džem
- **po želji** bele i crne čokolade
- **po želji** šecernih ukrasa
- **po želji** lešnika, badema, borovnica

Priprema

Prvo pripremiti poh masu. Umutiti jaje, šecer i rum šecer, dodati kiselu vodu, mleko, ekstrakt vanile, rum, so i na kraju postepeno dodavati brašno. Smesa treba da bude bez grudvica, gušća nego za palacinke, da kada se stavi kolut jabuke u smesu, smesa ne sklizne, već se zadrži na jabuci, ali ne i pregusta, jer ovo nisu uštipci sa jabukama. Pokriti i ostaviti da odstoji dok pripremamo jabuke.

Jabuke oljuštiti, iseci na kolutove debljine od 4 do 8 mm, (ja ne volim kada su puno tanke, volim da osetim jabuku, a ne samo poh masu, a vi po želji), pa odstraniti središnji deo sa košticama. To možete raditi oštrim nožem, kao ja, jer sam koristila manje jabuke, pa nisam htela da se veci deo jabuke baci, ili ako pravite od vecih jabuka, nakon što ih oljuštite, središnji deo možete izvaditi istom spravicom koju koristite za cišćenje paprika.

U tiganju zagrejati ulje, svaki kolut jabuke umociti u smesu i vaditi rešetkastom kašikom kako bi se ocedio višak smese. Pržiti sa obe strane dok ne dobiju zlatno žutu boju. Jabuke vaditi na poslužavnik u koji je stavljen papirni ubrus radi upijanja viška masnoce. Dekorirati po želji – mogu se klasično posuti prah šećerom i/ili cimetom, može se svaki komad umociti u otoplenu belu i crnu čokoladu i reći ih kao tortice, ili džem od kajsija staviti u kesu, odseci vrh i džemom šarati jabuke. Po želji dodati i lešnike, bademe, borovnice...

Savet

Uživati u ovoj nepravedno zaboravljenoj starinskoj poslastici u novom ruhu.