

Jabłka smażone w cieście naleśnikowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: ok. 15 placków

Przygotowanie :

1. Zaczynamy od umycia i obrania jabłek (ok. 4 szt.), następnie kroimy jabłka w krążki (plasterki o grubości ok. 7 mm) lub na ósemki. Wydrążamy z nich gniazda nasienne.
2. Do miski wsypać 60 dag mąki, wbić 2 jaja, wlać 3 łyżki oliwy, dodać odrobinę cukru i szczyptę soli, wymieszać mikserem powoli wlewając 125 ml mleka. Zmiksować na jednolitą masę.
3. Rozgrzać patelnię, nalać trochę oleju i gdy będzie gorące włożyć jabłka uprzednio zanurzone w cieście.
4. Smażyć na złoty kolor z dwóch stron, po około 3 minuty z każdej strony.
5. Odłożyć na talerz i posypać z cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.