



Sposób przygotowania

Maślankę, mąkę, jajka, cukier i cynamon miksujemy. Ciasto powinno mieć konsystencję bardzo gęstego ciasta naleśnikowego. Z jabłek wycinamy ogryzki przy pomocy wąskiego nożyka, tak aby powstała dziura na wylot. Następnie jabłka obieramy i kroimy w niezbyt grube (ok. 4 - 5 mm), okrągłe plasterki, każdy z dziurką po środku. Na patelni rozgrzewamy olej. Powinno go być tyle, aby plasterki jabłek mogły się w nim zanurzyć mniej więcej do połowy. Jabłka maczamy w cieście i smażymy po ok. 2 minuty z każdej strony. Odsączamy na papierowym ręczniku. Oprószamy cukrem pudrem i w miejscu każdej dziurki wykładamy 1 łyżeczkę dżemu truskawkowego.

Jabłka w cieście maślankowym



Składniki

- 2 szt. średnie jabłka
- 100 ml maślanka
- 100 g mąka pszenna
- 1 szt. jajko
- 2 łyżki cukier
- 0.25 łyżeczki cynamon
- 1 słoik dżem łowicz truskawkowy
- 6 łyżek olej do smażenia
- 1 łyżeczka cukier puder do oprószenia