

Jabłka w cieście

Autor: **annawk**Przepisów: **241** Ocena: **7749**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 4 winne jabłka
- 2 łyżki cukru
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- mleko - ile ciasto "zabierze" - patrz dalej
- 2 jaja
- 1 szkl. mąki tortowej
- 3 łyżki z kopką otrębów żytnich
- kilka listków mięty posiekanych drobno
- masło- do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Obrane jabłka pokroić na cieniutkie plasterki.
- 2 Ciasto: Jajka rozkłócić , dodać pozostałe składniki (bez jabłek) i zmiksować . Dodać tyle mleka aby ciasto miało gęstość kwaśnej śmietany. Dodać jabłka i wymieszać.
- 3 Smażymy na rozgrzanym maśle małe placzki nabierając plasterki jabłek oraz niewielką ilość ciasta - smazymy zrecz jasna z obu stron.
- 4 Gotowe plcuszki można podawać z cukrem pudrem lub miodem - smacznego.

Twoje notatki do przepisu: