

Placki na maślance z jabłkiem

Autor: **Steve**Przepisów: **510** Ocena: **5440**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- maślanka 500 ml
- mąka pszenna 350 g
- soda oczyszczona 1 łyżeczka
- jaja 2 szt
- cukier puder 50 g
- jabłka 3-4 szt
- olej do smażenia
- sos owocowy do podania

Sposób przygotowania:

- 1 Jaja ubić z cukrem pudrem na pulchną masę. Następnie wlać maślankę i zmiksować. Dodać mąkę i sodę oczyszczoną, połączyć mikserem na wolnych obrotach. Jabłka obrać ze skóry, wydrążyć środki i pokroić w plastry. Na rozgrzany tłuszcz łyżką kłaść ciasto, układać plastry jabłka i przykryć drugą łyżką ciasta.
- 2 Smażyć na złoty kolor z obu stron. Przy obracaniu trzeba uważać, by jabłko nie "wyjechało" ze środka. Najlepiej obracać dwiema łopatkami. Podawać polane sosem owocowym, u mnie śliwkowy :)
Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: