

Jabłka w cieście

3-4 jabłka, obrane, pokrojone w plastry i pozbawione gniazd nasiennych.

Ciasto:

- 1 szklanka mąki pszennej,
- 1 szklanka wody gazowanej,
- 1 jajko,
- 0,5 łyżeczki cukru pudru,
- 0,5 łyżeczki cynamonu.

Wszystkie składniki ciasta mieszamy na jednolitą masę i zanurzamy w nim jabłka. Smażymy na oleju na złoty kolor. Jabłka można posypać cukrem pudrem lub serwować z bitą śmietaną.



Zdjęcie 1 – miska z ciastem



Zdjęcie 2 – krojenie jabłek, miska z ciastem i jabłkami.



Zdjęcie 3 – smażenie jabłek na patelni, talerz z

usmażonymi jabłkami



Zdjęcie 4 – talerz z usmażonymi jabłkami z bitą śmietaną