

Jabuke u šlafroku

Za 4 osobe

3 veće jabuke
sok jednog limuna
1 jaje
2 dl piva
200 g brašna
1 kašičica praška za pecivo
1 kašika kisele pavlake
1 kašičica šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
ulje za prženje
brašno za prženje

Preliv

sladoled
marmelada

Način pripreme

1. Oljuštiti i očistiti jabuke, iseći ih na kolutove i preliteri limunovim sokom da ne potamne.
2. U posudu za mešanje sipati sve sastojke i dobro promešati mikserom dok se ne dobije masa nešto gušća nego za palačinke.
3. U dubljem tiganju zagrejati ulje (jabuke se prže u dubokom ulju).
4. Svaki od kolutova uvaljati u brašno, a zatim potopiti u masu.
5. Pržiti u ulju nekoliko minuta dok testo ne dobije zlatno žutu boju.
6. Nakon prženja ocediti jabuke na papirnom ubrusu da se ocedi višak ulja.
7. Servirati toplo, po želji sa sladoledom i marmeladom.