



Ocvrta jabolka v pivskem testu

Chef Alen Anzelc

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Jabolka operemo in olupimo nato jih narežemo na debele kolobarje in iz vsakega kolobarja na sredini odstranimo koščice. Jabolka pokapamo z rumom. V posodi z metlico zmešamo moko, sol, sladkor, pivo, in raztopljeno maslo. Mešamo toliko časa da dobimo gladko maso brez grudic. V ponvi segejemo olje in jabolka pomočimo v testo ter do zlato rjave barve ocvremo v segretem olju. Postrežemo s sladko smetano.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 30 g maslo
- 2 kos jajca
- - olje
- - rum
- - sol
- 1 jedilna žlica sladkor
- - sladka sметana (za kuhanje)
- 4 kos jabolk
- 20 ml pivo