

Naleśniki z prażonymi jabłkami



ANEMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1,5 szklanki
mleko	1 szklanka
woda	1/2 szklanki
jajko	1 sztuka
olej	1 łyżka
sól	1 szczypta
cukier	2 łyżki
cynamon Prymat	do smaku
sok z cytryny	3 łyżki
jabłka	3 lekko kwaśne

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 **NALEŚNIKI:** mąkę przesiewam przez gęste sitko, dodaję szczyptę soli. Jajko roztrzepuję z mlekiem, wodą i olejem, łączę z mąką, dokładnie miksując, aby nie zrobiły się grudki. Odstawiam na 15 minut, aby ciasto odpoczęło. Powinno mieć konsystencję gęstej śmietany.
- KROK 2 Naleśniki smażę na rozgrzanej patelni spryskanej niewielką ilością oleju.
- KROK 3 **FARSZ JABŁKOWY:** obrane i bez gniazd nasiennych jabłka mieszam z sokiem z cytryny, przekładam do rondelka, wlewam dwie łyżki wody i duszę pod przykryciem.
- KROK 4 Gdy jabłka zmiękną dodaję cukier i dalej smażę często mieszając, aż rozpuści się cukier. Zdejmuję z ognia, doprawiam cynamonem do smaku i odstawiam do przestygnięcia.

KROK 5

Naleśniki smaruję farszem jabłkowym i zwijam w rulony.