

Placki z jabłkami

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Najlepsze owoce ;)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 20 dag
- zsiadłe mleko lub kefir - 1 szkl.
- jajka - 3 szt.
- nieduże jabłka (papierówki) - 4 szt.
- sól - szczypta(y)
- cukier puder - 2 łyżka(i)
- olej do smażenia -

Etapy przyrządzania:

1. Oddzielamy białka od żółtek. Żółtka ucieramy z cukrem pudrem. Dodajemy zsiadłe mleko, a później sól i mąkę. Białka ubijamy na sztywną pianę. Mieszamy z masą żółtkową i odkładamy. W tym czasie obieramy jabłka i wycinamy z nich gniazda nasienne. Kroimy na niezbyt grube krążki. Na patelni rozgrzewamy olej. Powinno być go sporo, tak by smażące się placki unosiły się na nim swobodnie. Do ciasta wkładamy krążki jabłka. Najlepiej taką ilość, jaka mieści się jednorazowo na patelni. Otaczamy je ciastem i kładziemy na dobrze rozgrzany olej. Smażymy na rumiano obustronnie. Po zdjęciu z patelni, kładziemy na chwilę na papierowy ręcznik lub serwetki, aby ściągnąć nadmiar tłuszczu. Każdą porcję placuszków osypujemy cukrem pudrem.