

# Smažená jablka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**2658** kalorií , **0 g** cukrů , **196 g** tuků , **17 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/smazena-jablka>

## Příprava

Jablka oloupeme, omyjeme, vyjmeme jádřince, nakrájíme na plátky, posypeme je moučkovým cukrem a necháme chvíli odležet. Mezitím si v mléce rozšleháme vejce, rum, lžíci moučkového cukru, poté přidáme mouku a vypracujeme řidší těsto, ve kterém následně jablka namočíme a poté je osmažíme na rozpáleném oleji. Osmažená jablka z obou stran dozlatova poté obalujeme v moučkovém cukru.

## Ingredience

- 4 ks jablek
- 125 ml mléka
- 4 lžíce polohrubé mouky
- 1 lžíce moučkového cukru
- 2 ks vajec
- 1 lžíce rumu
- špetka soli
- 1 sklenka slunečnicového oleje na smažení
- 1 šálek moučkového cukru na obalení

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Labužník, Moučník