

SMAĀ½ENĀ• JABLĀ•ĀĀKA

StĀ™eda, 10 prosinec 2014

Jak to vaĀ™í Florentýna: UĀ¾ nĀ›jakou dobu vám píšu návody na lahĀ̄dky - a dnes k nim pĀ™idávám další recept do sbírky, který se hodí k téhle roĀ̄ní dobĀ› a ukáĀ¾e vám netradiĀ̄ní pouĀ¾ití palaĀ̄inkového tĀ›sta. Tak si nechte ch– aĀ̄koli to tentokrát asi nemusím pĀ™át dvakrát. A jestli máte nĀ›jaký návod, jak to dĀ›lat jinak...

SmaĀ¾ená jablíĀka v palaĀ̄inkovém tĀ›stĀ›

MnoĀ¾ství: 4-6 porcí

Tato smaĀ¾ená jablíĀka se v podstatĀ› nehodí k niĀ̄emu. Jako dezert po dobrém obĀ›dĀ› jsou pĀ™iliš tĀ›Ā¾ká samostatnou veĀ̄eĀ™i nevydají a ke svaĀ̄inĀ› – kdo by se s nimi dĀ›lal? Vy ale máte moji plnou dĀ›vĀ›ru, Ā¾e uĀ¾ s nĀ›jak vypoĀ™ádáte. Ony za to totiĀ¾ opravdu stojí. Suroviny

6-8 jablek 125 g hladké mouky ½ IĀ¾iĀky skoĀ™ice 1 vejce 250 ml mléka 250 ml oleje na smaĀ¾ení

Postup

- Mouku nasypete do misky a uprostĀ™ed udĀ›lejte dĀ̄lek. Vyklepňte do nĀ›j vajíĀko, pĀ™idejte skoĀ™ici a polovinu MetliĀkou zaĀ̄nĀ›te vše od stĀ™edu zpracovávat, aĀ¾ dostanete hustou kaši. PĀ™ilijte i zbytek mléka a ještĀ› míchejte, dokud tĀ›sto nebude úplnĀ› hladké. PĀ™ikryjte a nechte 30 minut odleĀ¾et v lednici.

JablíĀka oloupejte a vykrojte jim jádĀ™inec, aniĀ¾ byste je rozpĀ̄lili. PomĀ̄Ā¾e vám s tím speciální nástroj, který vypíchne pouze malý váleĀek jablka uprostĀ™ed. OĀ̄ištĀ›né jablko nakrájejte na plátky silné jeden centimetr, které budou mít uprostĀ™ed díru po jádĀ™inci. Olej rozehĀ™ejte v pánvi. Jakmile je dost teplý na to, aby se v nĀ›m kap tĀ›sta zaĀ̄ala ihned smaĀ¾it a bublat, zaĀ̄nĀ›te obalovat jablíĀka. VezmĀ›te jeden plátek, napíchnĀ›te ho na vidliĀku namoĀ›te do tĀ›stíĀka. VytáhnĀ›te, nechte jen trochu okapat a poloĀ¾te do horkého tuku. Tak pokračujte, dokud nebudete mít dno pánve pokryté krouĀ¾ky jablek. SmaĀ¾te jen do chvíle, neĀ¾ spodní Ā̄ást zezlátne, pak hned otoĀ›te a usmaĀ¾te i z druhé strany. Trvá to skuteĀ̄nĀ› jen chvíli, protoĀ¾e nemusíte dlouho a dĀ̄slednĀ› Ā̄ekat na zmĀ›knutí je. UsmaĀ¾ená jablka nechte okapat od tuku na papírové utĀ›rce a podávejte ještĀ› teplé, posypané vanilkovým nebo skoĀ™icovým cukrem. KdyĀ¾ to nestihnete, klidnĀ› je podávejte studené, u palaĀ̄inek to pĀ™ece taky nevádí.â€” NezapomeĀ›te samým blahem nad výsledkem usmaĀ¾it stejným zpĀ̄sobem i zbývající pokrájená jablka.

JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVĀ