Pohane jabuke s brzim karamel umakom

NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

VRIJEME PRIPREME
< 30 min

BROJ PORCIJA
2

Sastojci

4 jabuke
1 limun
1 šalica od 2 dl brašna (150 g)
3 žlice šećera
1 šalica od 2 dl mlijeka
2 bjelanjka
Za umak:

1 šalica od 2 dl smeđeg šećera
4 žlice K plus maslaca
½ šalice K plus vrhnja za kuhanje

Ogulite jabuke, narežite ih na kolutove debljine ½ cm - 1 cm i nakapajte sokom 1 limuna. Izradite bjelanjke u čvrst snijeg.

U posudu stavite 1 šalicu brašna, pa pjenjačom umutite šalicu mlijeka.

Smjesi dodajte naribanu koricu limuna, pa pažljivo umiješajte snijeg od bjelanjaka. Kolutove jabuke uvaljajte u brašno, pa u smjesu za pohanje i pržite u vrućem ulju (160 - 170°C) dok ne dobiju zlatnu boju. Ostavite na papirnatom ručniku da se upije višak masnoće.

U posudu stavite 1 šalicu smeđeg šećera, 4 žlice maslaca i pola šalice vrhnja za kuhanje.

Zagrijavajte dok se šećer ne otopi i kuhajte 5 minuta dok umak ne postane malo gušći. Servirajte uz tople jabuke.

Dobar tek!

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici