



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр Ябълки, големи

За панировката

100 g Брашно
30 g Кристална захар
100 ml Прясно мляко
1 бр. Яйце
200 g Масло
♦ Сол от Средиземно море

За канелената захар

1 с.л. Кристална захар
3 с.л. ♦ Канела на прах

За ваниловия сос

10 с.л. Кристална захар
250 ml Прясно мляко
1 бр. ♦ Бурбонска ванилия
250 ml Бита сметана
1 бр. Жълтък
2 ч.л. Царевично нишесте

Панирани ябълкови кръгчета във ванилов сос

⌚ 30–35 Минути



Подготовка

- 1 Затоплете млякото за ваниловия сос със захарта и вътрешността на ваниловата шушулка, като разбърквате често. Добавете битата сметана, жълтъка и царевичното нишесте. Оставете да заври за кратко. Махнете от котлона.
- 2 Обелете ябълките и почистете сърцевината и семките. Най-добре е да ползвате инструмент за това. Нарежете ги на кръгчета.
- 3 Пригответе панировката като смесите брашното, захарта, яйцата, млякото и щипка морска сол. Трябва да се получи гъсто тесто.
- 4 Разтопете маслото на тиган. Потопете кръгчетата ябълки в панировката едно по едно и опържете в маслото за около 2 минути на страна.
- 5 Разбъркайте захарта и канелата, за да направите канелена захар и оваляйте в нея готовите ябълки. Сервирайте с ваниловия сос!

