



Pečené jablkové kolieska s vanilkovou omáčkou

⌚ 30–35 Min   

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

4 ks	Jablká, kyslé
100 g	Múka
30 g	Kryštálový cukor
100 ml	Mlieko
1	Vajcia
200 g	Maslo, prepustené
1 PL	Kryštálový cukor
3 PL	♦ Škorica mletá
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

Na vanilkovú omáčku

250 ml	Mlieko
10 PL	Kryštálový cukor
250 ml	Šľahačka
1	Žltok
2 ČL	Kukuríčný škrob
1 ks	♦ Vanilka Bourbon

- 1 Najskôr si pripravte vanilkovú omáčku. Začnite vyškrabaním vanilkovej dužiny z lusku. Do mlieka pridajte kryštálový cukor a dužinu z vanilky a zohrejte. Pravidelne miešajte.
- 2 Vmiešajte šľahačku, vaječný žltok a škrob. Všetky prísady dôkladne premiešajte a krátko prived'te do varu. Potom zložte z plameňa a nechajte odpočívať.
- 3 Potom ošúpte jablká a odstráňte jadrá. Jablká nakrájajte na plátky hrubé približne 1,5 cm.
- 4 Potom pripravte cesto zmiešaním múky, mlieka, cukru, vajca a štipky soli Kotányi. Na konci by malo vzniknúť husté cesto.
- 5 Zmiešajte lyžicu kryštálového cukru so škorickou.
- 6 Na panvici rozpustite prepustené maslo. Plátky jablka postupne namáčajte do hustého cesta, nechajte prebytok odkvapkať a potom opekajte približne 2 minúty z každej strany na panvici na prepustenom masle do zlatista. Potom obal'te v škoricovom cukre.
- 7 Môžete ich ihneď jesť s hojným množstvom vanilkovej omáčky.

