



Slatki uštipci s cimet šećerom i umakom od jabuka

⌚ 45–60 Min   

Priprema

- 1 U zdjeli pomiješajte brašno s kvascem. Zatim dodajte dio po dio ostale sastojke i miješajte ručnim mikserom da dobijete tijesto. Tijesto poklopite i ostavite da odstoji pola sata. U međuvremenu, pomiješajte granulirani šećer s cimetom.
- 2 Stavite suncokretovo ulje u lonac ili višu tavu i polako zagrijte. Okruglice žlicom umočite u ulje i pecite dok ne porumene. Zatim ocijedite na komadu kuhinjskog papira. Pečeno tijesto uvaljate u cimet šećer.
- 3 Domaći umak od jabuka savršen je kao prilog. Možete ga pripremiti i dan prije i bez problema čuvati u hladnjaku.
- 4 Da biste to učinili, ocijedite limun i stavite ga u lonac sa šećerom, mješavinom začina za savijaču od jabuka i 1/8 litre vode. Jabuke ogulite i izrežite na kockice.
- 5 Kockice jabuke sada prokuhajte u vodi s limunom. Pirjajte oko 20 minuta dok jabuke ne omekšaju.
- 6 Ručnim blenderom ih izmiksajte u pire. Umak od jabuka je spreman.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Glatkog brašna
1 prstohvat	♦ Kuhinjska sol
50 g	Šećera u prahu
2 kom	Žumanjka
50 g	Otopljenog maslaca
7 g	Suhog kvasca
L	Mlijeka (mlakog)
	Suncokretovog ulja
5 žlica	♦ Šećer s cimetom

Za umak od jabuka:

2.5 žlica	Šećera
0.5 kg	Jabuka
0.5 kom	Limuna
0.5 vrećice	♦ Savijača od jabuka
	Mješavina začina

