

# SLADKI JABOLČNI OBROČKI

To je preprosta sladica, ki jo lahko naredi prav vsak. Tudi sestavine so čisto preproste. Sladico so poznale že naše babice, ko dragih sladkarij, tort in drugih sladic še niso poznali.

## Sestavine:

- 100 g moke (gladke)
- 1 žlička sladkorja
- 2 ščepca soli
- 2 jajci
- 300 ml mleka
- 1 žlica olja
- 4 jabolka



## Postopek:

Najprej pripraviš maso (za palačinke).

V skledo najprej streš obe jajci in ju dobro premešaš. Nato dodaš sol in sladkor in spet premešaš. Dodaš mleko, olje in na koncu še moko. Mešaš toliko časa, da ne dobiš lepe gladke mase. Po potrebi dodaš moko.

Dobro je, da narediš maso bolj gosto, da se bo lepo oprijela jabolk.





Potem so na vrsti jabolka. Umiješ in olupiš jabolka. Narežeš na kolobarje/obročke in odstraniš sredico. Kolobarji naj bodo tanki (približno 1 cm), da se bodo lepo spekli.



V ponvi segrej olje. Pazi da se ne opečeš. Prosi nekoga od odraslih, da ti pomaga. Ko je olje segreto, lahko kolobarje jabolk namočiš v maso in jih takoj daš v segreto olje. Čez minuto ali dve oziroma, ko je na eni strani testo lepo zlate barve, obrneš jabolko, da se speče še na drugi strani.





Pečena jabolka pobereš ven, odložiš na servietko, da se olje malo odcedi.



Nato postrežeš. Dodaš malo sladkorja ali medu.



Pa dober tek!