

Jabłka w karmelu

Przepis dodany przez użytkownika russet

mmm.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- twarde jabłka - 3 szt.
- mąka - 6 łyżka(i)
- białko -
- mąka ziemniaczana - 3 łyżka(i)
- cukier - 1/2 szkl.
- jasne piwo - 1 szkl.
- masło - 1 czubata łyżka(i)
- olej do głębokiego smażenia -

Etapy przyrządzania:

1. Jabłka obrać, podzielić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne i lekko oprószyć mąką. W misce ubić białko, wymieszać z obiema mąkami i piwem. Na patelni rozgrzać olej. Ćwiartki jabłek zanurzać w cieście, wkładać do gorącego tłuszczu. Smażyć równomiernie ze wszystkich stron na złoty kolor. Wyjąć, osaczyć z nadmiaru tłuszczu. W rondelku stopić masło z dwiema łyżkami wody i z cukrem. Nie mieszać, jedynie co pewien czas potrząsać rondelkiem. Gdy z cukru zrobi się karmel, zanurzać w nim usmażone jabłka i natychmiast każde wkładać (na chwilę) do lodowatej wody, aby karmel stwardniał. Jabłka można też usmażyć we frytkownicy

