



JERNEJ KITCHEN

OCVRTA JABOLKA

Ocvrta jabolka s cimetom so odlična jesenska sladica. Mehka notranjost in hrustljava zunanost. Enostaven recept, ki ga boste hitro osvojili.

ZA	12	OCVRTIH JABOLČNIH OBROČKOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
CVRTJE:	5	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

OCVRTA JABOLKA

- 150 g mleka
- 150 g vode
- 80 g masla
- 3 žlice sladkorja
- 120 g gladke bele moke
- 4 jajca
- 1 žlica pecilnega praška
- 4 čvrstih jabolk (naprimer tip Fiji, Gala...)
- 500 ml rastlinskega olja (za cvrtje)

CIMETOV SLADKOR

- 150 g sladkorja
- 1 žlica cimeta v prahu

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- kozica
- skleda
- kuhalnica
- papirnate brisačke
- ponev

MASA ZA CVRTJE

Mleko, vodo, ščeplj soli, maslo in sladkor damo v kozico. Pristavimo na zmeren ogenj in počakamo, da mešanica zavre. Odstavimo iz ognja in s kuhalnico vmešamo gladko belo moko, da dobimo gladko mešanico. Postopoma dodamo jajca, eno po eno. Vsako posamezno jajce dobro vmešano v zmes, preden dodamo naslednje jajce. Premešamo v gladko zmes, dodamo pecilni prašek, še enkrat na hitro premešamo in postavimo na stran.

NASVET

[Za pripravo mase za cvrtje lahko uporabimo tudi kuhinjski robot ali električni mešalnik.](#)

OLJE PRISTAVIMO NA OGENJ

Olje damo v ponev in pristavimo na zmeren ogenj. Čez nekaj minut preverimo, če je olje dovolj vroče. Temperatura olja naj bo 175°C. V vroče olje previdno spustimo manjšo količino mase za cvrtje. Če ta postane zlato - rjava in hitro priplava na površje, je olje dovolj vroče in lahko pričnemo s cvrtjem. Krožnik obložimo s papirnatimi brisačkami in jih postavimo blizu ponve, da bomo lahko odcedili odvečno maščobo iz ocvrtih jabolk.

OCVRTA JABOLKA

Jabolkam odstranimo sredico in jih narežemo na 2 cm debele rezine, obročke. Jabolka potopimo v pripravljeno zmes za cvrtje. Jabolčni obročki morajo biti popolnoma prekriti z zmesjo. Izgledali bodo kot mini krofi. Previdno vsak jabolčni obroček spustimo v vroče olje. Cvremo 2 - 3 minute na vsaki strani, oziroma tako dolgo, da so jabolka lepo, zlato rjava ocvrta in hrustljava. Naenkrat cvremo 3 - 4 obročke, oziroma

odvisno od velikosti ponve.

POSTREŽEMO

Vsak ocvrt obroček previdno vzamemo iz ognja in ga odcedimo na papirnati brisački. V skodelici premešamo sladkor in cimet v prahu. Ko so jabolka še topla jih enakomerno povaljamo v cimetovem sladkorju in postrežemo čimprej. Dober tek.