

# JABLEČNÉ LÍVANEČKY

## INGREDIENCE:

1 hrnek mléka  
1 hrnek hladké mouky  
1 prášek do pečiva  
1 hrnek nastrouhaných jablek  
1 vejce  
zakysaná smetana  
marmeláda  
zavařenina  
skořice mletá



## Postup přípravy receptu:

Do mísy dáme mouku, mléko, celé vejce, nastrouhaná jablka, lžičku skořice. Vše důkladně promícháme.

Z těsta smažíme lívanečky z obou stran dozlatova. Lívanečky namažeme marmeládou a ozdobíme zakysanou smetanou.

## JABLEČNÉ KNEDLÍKY

### INGREDIENCE:

pro 4 osoby: asi 4 středně velká jablka, hrubá mouka

máslo, moučkový cukr, skořice



### Postup přípravy receptu:

Jablka oloupeme a nastroháme na hrubém struhadle. Smícháme s hrubou moukou a rukama musíte zpracovat knedlíkové těsto. Těsto nesmí příliš lepit, ale zároveň se musí krásně tvarovat, aniž by zůstávalo na rukách. Knedlíky vyrobíme jen tak velké, aby se daly schovat v dlani, cca pingpongové míčky - aby se dobře provařily.

Vhodíme do osolené vroucí vody a uvaříme.

Knedlíky vytáhneme asi 3-5 minut poté, co vyplavou.

Můžeme je podávat s čímkoli co máte rádi: polité máslem, s cukrem a skořicí, kysanou smetanou, mákem, posypané nebo obalené osmaženou strouhankou, s tvarohem (může být i strouhaný), grankem, jogurtem nebo strouhaným perníkem.

## SMAŽENÁ JABLKA SE ZMRZLINOU

### Ingredience:

- 300 g vanilkové zmrzliny
- 2 ks jablek
- 2 lžíce citronové šťávy
- 1 lžička skořice

### Těstíčko:

- 1 lžička oleje
- 1 ks vejce
- 1 lžíce cukru
- 60 ml mléka
- 1 špetka soli
- 125 g hladké mouky



### Postup přípravy receptu:

Vejce ušleháme s cukrem do pěny. Vmícháme mléko, sůl a olej. Mouku promícháme s práškem do pečiva a vmícháme do těstíčka. Necháme **několik minut odležet**. Mezitím oloupeme větší jablka a loupáčkem opatrně vypíchneme jádřinec. Jablka pak nakrájíme na plátky asi 1 cm tlusté a rychle pokapeme citronem.

Na široké pánvi zahřejeme dostatečné množství oleje. Kroužky jablek postupně namáčíme v těstíčku a vkládáme do horkého oleje. Z obou stran je smažíme dozlatova, poté necháme **okapat na ubrousku**. Posypeme moučkovým cukrem, přidáme zmrzlinu, kterou posypeme skořicí. Smažená jablka se zmrzlinou ihned podáváme.

## BRAMBORKA S JABLKY

### INGREDIENCE:

- 400 g brambor
- 4 jablka
- 2 vejce
- 1 vanilkový cukr
- 4 lžíce hladké mouky
- 2 lžíce sádla
- špetka soli
- rozinky



autor: Paprika

[toprecepty.cz](http://toprecepty.cz)

### Postup přípravy receptu:

1. Z nastrouhaných brambor, vajec, soli a mouky uděláme těsto, dáme do pekáčku vymazaného sádlem
2. Nahoru nastrouháme jablka, rozinky a pečeme v troubě.