Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Оладушки с яблоками

29 января 2015 12:41 · https://open-cook.ru/recipes/oladushki-s-yablokami



Отличный **завтрак** для выходного дня, готовится быстро и легко и имеет простой состав. А еще эти **оладушки** очень вкусные!

Это блюдо из разряда тех, которые всегда в памяти и всегда на страже нашей лени. Если хочется чего-то вкусненького на завтрак, но нет сил заморачиваться, то оно выручит и вас, и ваших домочадцев. Почему я настаиваю чтобы готовить эти **оладушки** утром, ну или когда проснетесь в выходные? А потому что они не дадут вам шанса оставить хотя бы парочку на потом, а наедаться ими на ночь будет вредно для пищеварения.

Оладушки получаются чуть сладковатыми, что делает их прелестными на вкус, но вы можете увеличить количество сахара или скушать их с вареньем или сгущенкой (Илья Николаевич ел их со сгущенкой)

Примерно на 2-3 порции:

- 2 яйца
- 100 мл молока
- 100-130 гр муки
- 1 среднее яблоко
- 1 ст.л. сахара
- щепотка соли
- 1/4 ч.л.пищевой соды
- растительное масло

В миске смешать венчиком или вилкой молоко, яйца и сахар.



Яблоко очистить от кожуры и избавить от семенной коробки. Натереть его на крупной терке и отправить в миску с яично-молочной смесью.



Муку смешать с солью и содой и всыпать в миску к остальным ингредиентам. Перемешать ложкой.



Разогреть сковороду с маслом. Выложить тесто на сковороду по одной столовой ложке (ну или по две, если хотите сделать большие оладушки). Обжаривать на среднем огне до золотистой корочки с обеих сторон. Было бы хорошо, если бы готовые оладушки вы выкладывали в тарелку на бумажное полотенце, чтобы оно впитало остатки масла.



Я не обещаю вам толстых оладушек, у меня они такими не получились, да этого и не требовалось. Главное, что они были чертовски вкусными.



Подавать можно с чем угодно, хоть со сметаной, хоть с вареньем. Мы их кушали со сгущенкой.



Приятного аппетита!



Комментарии: 3

Аня # 22:16 15.08.2015

Дети и муж эти оладушки один за другим уплетали!!!я просто в восторге!!!Огромное спасибо!

Анна Я. # 07:45 24.10.2015

Яблоки взяла кислые и в процессе приготовления добавила побольше сахара. Получились тающие, сладкие с кисленьким яблочным послевкусием :) ммм... Спасибо за рецепт!

Лиза # 07:48 11.12.2016

Очень вкусно!