

Jablečná omeleta

Kategorie: Ovoce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

375 ml mléka

0,5 kostky droždí

1 sáček vanilkového cukru

200 g polohrubé mouky

špetka soli

50 g másla

4 vejce

40 g mandlí

4-6 jablek

500 g višňové marmelády □ □

Postup

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, posypeme cukrem a necháme po dobu 5 minut vzejít kvásek. V míse smícháme 40 g rozpuštěného másla s cukrem a solí. Přidáme mouku, přilijeme kvásek a vypracujeme hladké těsto, které necháme 30 minut vykynout. Spaříme a oloupeme mandle. Nasekáme je na nudličky a nasucho opražíme. Rozpůlíme omytá jablka, vykrojíme jádřince a nakrájíme na plátky. V pánvi rozpustíme lžičku másla. Lžící odebereme část těsta a rozprostřeme ho. Zatímco se peče, po povrchu vyrovnáme jablka, do středu dáme višňovou marmeládu a posypeme mandlemi. Takto zpracujeme všechno těsto.