



Ajerkuchy - śląskie placki z jabłkami

 STOPKA

Polecane na: [desery](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

Składniki:

szara reneta lub antonówki - 3-4 szt.

mąka pszenna - 250 g

mleko - 250 ml

jaja - 2 szt.

cukier - 2 łyżka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

cukier puder do posypania - -
trochę

olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka obieramy, wydrążamy gniazda nasienne i kroimy w ok. 1 cm plasterki. W misce dokładnie mieszamy wszystkie składniki ciasta. Konsystencja powinna być gęstsza niż na naleśniki. Do miski wkładamy pierwsze plasterki jabłek, obracamy je, aby oblepiły się ciastem. Placki smażymy na średnio rozgrzanym oleju. Przekładamy na ściereczkę lub ręcznik papierowy. Posypujemy cukrem pudrem.