

## Naleśniki z rumowymi jabłkami



4 porcje



35 minut



10 minut



z rumem

### Składniki

Liczba porcji: 4

- 1.5 szklanki mąki pszennej
- 2 szklanki mleka
- 1 jajko
- 2 łyżki oleju rzepakowego + do smażenia
- 3 łyżki cukru trzcinowego

szczypta soli

- 4 jabłka
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżka ciemnego rumu

[sos karmelowo-rumowy](#) do podania

orzechy włoskie lub [granola](#) do posypania



## PRZYGOTOWANIE:

1. Mleko wlać do miski. Dodać mąkę, sól, jajko, olej rzepakowy oraz 1 łyżkę cukru. Całość zmiksować na gładkie ciasto i ostatek na 15 minut.
2. Patelnię z nieprzywierającą powłoką dobrze rozgrzać i za pomocą pędzelka kuchennego posmarować niewielką ilością oleju. Następnie wylewać porcje ciasta i smażyć cienkie naleśniki.
3. Jabłka obrać, przekroić na pół i usunąć gniazda nasienne. Owoce pociąć na mniejsze kawałki i skropić sokiem z cytryny.
4. Masło roztopić na patelni, po czym wrzucić jabłka. Dodać pozostały cukier, podlać rumem i całość dusić na średnim ogniu, aż owoce całkiem zmiękną, a cukier się rozpuści.
5. Piekarnik rozgrzać do temp. 200°C. Naleśniki posmarować musem jabłkowym i złożyć w trójkąty. Przełożyć je do naczynia żaroodpornego i wstawić do piekarnika na 10 minut.
6. Gorące naleśniki polać [sosem karmelowo-rumowym](#) oraz posypać posiekanymi orzechami włoskimi lub [granolą](#).

(fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/nalesniki-z-rumowymi-jablkami/>