

Amolety

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 5

- Mléko 1 l
- Polohrubá mouka 450 g
- Vejce 4 ks
- Mletý cukr 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Do vhodné nádoby nalijeme mléko, osolíme, přidáme žloutky, cukr a mouku a rozšleháme na řídké tekuté těsto (používám ruční metlu na šlehání). Přidáme sníh ušlehaný z bílků a dobře promícháme. Pánvičku potřeme olejem a smažíme amolety, z každé strany chvilku. Potřeme je libovolnou marmeládou nebo ochuceným tvarohem, svineme a na talíři můžeme ozdobit kysanou smetanou nebo jogurtem, grankem, ovocem,...