

Sandviciuri cu mere si scortisoara



Sandviciuri cu mere si scortisoara, cu asta va servesc astazi :))

Pe mine, aparitia toamnei ma ia mereu prin surprindere (refuz sa cred ca s-a dus vara ☹) dar apoi imi amintesc ca vine ziua lui Bogdi, ca pot manca dovleac pe saturate (hehe!) si ca merele mele preferate vor atinge apogeul gustului pe-atunci, astfel ca tot acest peisaj autumnal se transforma dintr-odata intr-unul mult mai prietenos.

Dar tot n-am chef de chestii elaborate ☹ , ci de retete care se fac rapid, cum sunt aceste sandviciuri cu sos de mere si scortisoara.

Fara cuptor, fara mixer, fara ore de-asteptare. Un desert simplu si extraordinar de gustos, cu gust de **placinta cu mere!**

Ingrediente:

- 12 felii de paine (veche de o zi)
- 4 mere potrivite
- 300 ml apa
- 120 g zahar
- 5 lingurite amidon
- o lingurita rasa scortisoara pudra
- 2 lingurite zeama de lamaie

Pentru prajit:

- 50-100 ml ulei
- 3 oua mari
- 120 ml lapte
- 1 lingura zahar pudra (vanilat)
- 1 lingurita extract de vanilie (optional)

Foooarte bune fierbinti, dar parca si mai bune reci!!!



Laura Sava

Mod de preparare:

Spalati si curatati merele de coaja (ar fi de preferat sa folositi doua soiuri diferite de mere). Taiati pulpa merelor in cuburi potrivite. Puneti-le, impreuna cu apa, intr-o oala, la fiert.

Lasati-le sa fiarba la foc domol cca. 10 minute, amestecand din cand in cand.

Amestecati amidonul (puteti folosi faina in loc de amidon, dar numai 3 lingurite) cu zaharul si pudra de scortisoara; adaugati amestecul in compotul de mere si lasati sa fiarba 2 minute, pana cand sosul se intareste. Dati apoi deoparte, turnati zeama de lamaie si lasati sa se raceasca.

Puneti feliile de paine pe un platou intins; impartiti compositia de mere pe 6 dintre ele, apoi acoperiti-le cu celelalte felii. Apasati usor, sa intre sosul in paine iar bucatile de mere sa isi gaseasca locul ☐

Bateti ouale cu zaharul vanilat si laptele rece.

Puneti o tigaie cu 50 ml ulei pe foc (puteti adauga pana la 100 ml ulei, daca e cazul) si lasati-l sa se incalzeasca bine.

Luati un sandvici cu mere, cufundati-l bine in compositia de lapte si oua si puneti-l la prajit in tigaia incinsa. Focul sa nu fie mare, pentru ca se vor arde dar nici mic, pentru ca vor absorbi prea multa grasime.

Prajiti pe rand sandviciurile, pe fiecare parte, pana se rumenesc. Scoateti-le pe servetele de hartie, daca vreti, si apoi pudrati-le cu praf de scortisoara (si zahar pudra, daca credeti de cuviinta sau mai bine, cu miere).



Laura
Sava



Laura Sava

Mie mi-a mai ramas un pic de sos de la mere, asa ca le-am „stropit”
cu un pic de sos...si muuulta scortisoara ☐





Rapide si gustoase!!!!

Inspiratia mea vine de [aici](#) ☐