

# Оладьи из ароматных яблок с инжиром



0 ч 30 мин



4 порции



9 ингредиенты

## ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	292 Ккал
Белки:	4.1 грамм
Жиры:	14.3 грамм
Углеводы:	35.5 грамм

# Ингредиенты

Категории: [Оладьи](#), [Завтраки](#), [Европейская кухня](#)

Ингредиент	Кол-во
Пшеничная мука	3 ст. л.
Молотая корица	$\frac{1}{2}$ ; ч. л.
Соль	по вкусу
Сливочное масло	1 ч. л.
Яйцо куриное	1 штука
Инжир	2 штуки
Яблоко	5 штук
Дезодорированное рафинированное растительное масло	2 ст. л.
Цитрусовое варенье	по вкусу

# Инструкция

1. Яблоки (лучше твердых сортов, ароматные, сухие, с кислинкой — антоновку или коричные) натереть вместе с кожицей на крупной терке, отжать лишний сок.
2. Разбить в яблоки яйцо, всыпать муку, добить корицу, посолить и хорошо перемешать. Сахар лучше не добавлять, чтобы оладьи не подгорели.
3. В сковороде разогреть сливочное масло в растительном и поджарить оладьи на среднем огне. Если остались яблоки, порезать дольками и подрумянить на той же сковороде (потом ими можно украсить блюдо).
4. Подавать оладьи с дольками свежего инжира и вареньем из лимонной или апельсиновой цедры.