

Tufahije



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 komada** srednjih jabuka
- **450 g** šecera
- **1/2** limuna
- **50** goraha
- **50** glešnika
- **50** g badema
- **100 g** šlaga
- **1** šoljica mleka

Priprema

Pripremiti jabuke, oprati ih i oljuštiti.

Oljuštenim jabukama specijalnom spravicom za to, izdubiti - izvuci sredinu sa semenkama. Poreati jabuke u dublju šerpu i napuniti sredinu šecerom. Ostaviti 10 minuta da odstoje.

Jabuke naliti vodom da ogreznu, naseci limun, koga prethodno dobro operemo. Dodati još šecera, od ukupne kolicine ostaviti 50 g za fil sa orasima. Staviti lonac na vatru i pustiti da vri desetak minuta. Voditi racuna da se jabuke ne prekuvaju. Izvaditi jabuke rešetkastom kašikom na posudu i pustiti da se prohlade.

Orahe, bademe i lešnike samleti, ali ostaviti kašiku badema za ukrašavanje. U samlevene orahe, bademe i lešnike dodati šecer pa sve izmešati. Prohladjene jabuke puniti pripremljenom mešavinom

Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti njime punjene jabuke. Preko šlaga posuti seckane bademe.

Savet