Oblande sa Jabukama i Mlevenim Rogacem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**kristal šecera
- **1 kg**kiselih jabuka
- **100 g**suvog groža
- **100 g**mlevenog rogaca
- **1 kašicica** cimeta
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 dl**vode
- **4**manje oblande

Priprema

Šecer i 1 dl vode staviti na šporet da provri, potom dodati oljuštene i istrugane jabuke i kuvati do gustine pekmeza. Zatim skinuti sa vatre i dodati ostale sastojke i dobro izmešati da se masa ujednaci. Svaku oblandu premazati pripremljenim nadevom. Oblande prekriti cistom salvetom i pritisnuti težim predmetom. Seci po želji na rombove ili štanglice.

Savet

Umesto mlevenog rogaa se, po želji, mogu upotrebiti mleveni orasi.