

# **Tufahije**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 4 vece jabuke
- 200 g šecera
- 20 g mlevenih oraha
- 20 g mlevenog lešnika
- 20 g mlevenog badema
- 20 g višanja iz komposta
- vanilin šecer
- limun

## **Priprema**

Jabuke oljuštiti, preseći na pola i izdubiti sredinu. Prokuvati ih u zaslaenoj vodi sa sokom od limuna, zatim ih ocediti i poreati u pleh.

Od vode, u kojoj su se kuvalje jabuke, napraviti sirup sa šecerom. Pomešati mlevene orahe, lešnike, bademe i vanil řefer i sa tim nadevom puniti sredinu jabuka.

Punjene jabuke preliti sirupom od šecera i nekoliko minuta zapeti u rerni. Dekorisati višnjama i prema ukusu služiti toplo ili hladno.