

Hleb sa jabukama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**brašna
- **4** manje jabuke
- **100 g**šecera
- **100 g**ovsenih pahuljica
- **10 g**cimeta
- **100 ml**mleka
- **1** kesicaprška za pecivo
- **50 g**suvog groža
- **2**jajeta
- **1**margarin

Priprema

Jabuke izrendamo i pomešamo sa šecerom i cimetom. Ostavimo sa strane. Za to vreme pomešamo margarin sa jajima, penasto. Dodamo šefer, brašno, prašak za pecivo i suvo grožje. Dobro izmešamo. Na kraju dodamo ovsene pahuljice i mleko. Dobro izmešamo i umutimo. Dodamo i jabuke. Sve izlijemo u podmazanu posudu. Na vrh smese stavimo polovicu jabuke u kriškama. Pecemo u rerni dok se ne stvrdne i dok na cackalici ne ostaju tragovi.

Savet

:-)