

Ružice od jabuka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za 12 komada:

- **6 komada** kora za pitu
- **500 g** nakiselih jabuka
- **100 g** prah šecera
- **1 kašičica** cimeta
- **50 ml** ulja

Priprema

Jabuke operite, preseccite na pola po dužini, ocistite od semena i secite na tanke polukrugove, pospite ih prah šecerom i ostavite da malo omekšaju i otpuste sok

Kore preseccite na pola po dužini.

Polovinu kore premažite uljem.

Presavijte koru odozgo prema sredini onda donjim delom prekrijte presavijeni gornji deo kore.

Ovako presavijenu koru ponovo premažite uljem i na gornjoj polovini redjajte polukrugove jabuka, pažite da se ne preklapaju. Šecer u prahu pomešajte sa cimetom i pospite preko poredjanih jabuka.

Donjim delom kore prekrijte deo jabuka, premažite sa malo vode i lagano motajte koru u valjak Kalup za mafine ili projice obložite papirnim korpicama, pospite nekoliko kapi ulja u svaku i redjajte dobijene ružice

Pospite ružice mešavinom prah šecera i cimeta. Zagrejte rernu na dvesta stepeni i pecite ružice desetak minuta, smanjite temperaturu na 150 stepeni i pecite još malo da dobiju lepu rumenu boju. kada su pecene izvadite iz rerne i ostavite da se malo prohlade, nemojte ih prekrivati, da ostanu hrskave

Pre služenja ponovo ih pospite sa malo šecera u prahu.

Savet