

Tufahije (punjene jabuke)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-13**jabuka
- **1** l vode
- **500 g**šecera
- **200 g**mlevenih oraha
- **1 dl**slatke pavlake
- **50 g**šecera
- **1/2 kašičice**cimeta
- **1/2 kašičice**umbira u prahu
- **1/2** limuna
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kesice**šlaga
- seckani orasi

Priprema

Jabuke oguliti i izdubiti. U posudu staviti 1 litar vode, 500 g šecera, sok od 1/2 limuna i vanilin šecer. Kuvati da se šecer istopi, pa dodati jabuke da bude jedna do druge da se mogu okretati za vrme kuvanja. Kuvati jabuke oko 10 minuta i za vreme kuvanja okretati jabuke na svaku stranu, paziti da ne prekuvamo. Kuvane jabuke izvaditi iz sirupa.

U posudu staviti 1 dl slatke pavlake i 50 g šecera. Kuvati da se šecer istopi. Skinuti sa vatre i dodati 200 g mlevenih oraha, cimet i umbir u prahu.

Ovom masom dok je topla puniti jabuke i reati na tacnu u koju smo stavili malo sirupa u kojem se jabuke

kuvale. Ostaviti da se jabuke ohlade. Umutiti šlag, ukrasiti jabuke i posuti seckanim orasima.

Savet