

Jabuka Ružice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 crvene jabuke
- 1 filo kora za pite
- 3 kašice cimeta
- 2 kašike šećera u prahu
- 3 kašike džema od kajsije
- 1/2 limuna (sok)

Priprema

Pripremimo sastojke.

Jabuke presecemo na pola i ocistimo koštice. Zasecemo ravno sa obe strane. Sada secemo tanke kriške. U ciniju sa hladnom vodom, sipali smo sok od pola limuna i tu sad stavljamo secene kriške jabuke. Stavimo u mikrotalasnu 3 minuta. Zatim jabuke ocedimo i ostavimo sa strane. Zagrejemo 3 kašike džema oko 1 minut u mikrotalasnoj. Filo koru malo istanjimo pa isecemo na 6 do 8 delova. Svaku koru premažemo džemom pa pocnemo da reamo jabuke (vidi sliku). Kad smo nareali pospemo cimetom ako želite, preklopimo odozdo do malo više od polovine i urolamo, pažljivo.

U namašćen mafinarnik stavljamo naše ružice. Pecemo na 185 stepeni C, 40 minuta.

Proverite da vam je kad vam se jabuka cini pecena i testo gotovo. Ako nije stavite žicu na najdonji deo rerne, pecite još 10 minuta.

Savet

Ovo je jedan od onih recepta na koji naiete, pa vam se jako dopadne. Zapišete ga da ga što pre napravite i on tako eka svoj red meu ostalim kolegama, strpljivo i u nadi da e jednoga dana biti primeen. E danas sam ga primetila i odmah napravila. Zaista je lako, a tako lepo izgleda. Sasvim brzo se napravi i treba samo malo strpljenja da se jabuke tanko i ravnomerno iseku na kriške. Vrlo je ukusan, a meni su i inae svi kolai sa jabukom ukusni. Izgleda dekorativno pa ga slobodno možete poslužiti i gostima.