

## ***Ruže sa jabukama***



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** smrznutog lisnatog testa
- **2** crvene jabuke
- **1 kašika** brašna
- **4 kašike** džema od šljiva ili kajsije
- **1 kesica** cimeta
- **100 g** prah šećera
- **1/2** limuna

### **Priprema**

Jabuke preseći na pola, očistiti od semenki pa iseci na tanke listove. U posudu sipati 1/2 l vode, sok od pola limuna, pa stavite listove jabuka. Posudu stavite 3 minuta u mikrotalasnu ili 5 minuta u već zagrejanu rernu. Ocediti jabuke na rešetku. U manju posudu staviti 4 kašike džema i 3 kašike vode pa zagrejati u mikrotalasnoj ili rerni par minuta. Lisnato testo istanjiti na površini koju ste posuli brašnom. Iseci na 12 traka, zavisi od velicine testa, sirine oko 4-5 cm. Svaku traku namazati džemom, posuti cimetom po želji i poređati listove jabuka po ivici testa. Presaviti testo odozdo ka listovima jabuka pa sa strane urolati u ružice. Ređati u kalupe za mafine i peci na 200 stepeni dok ne porumene. Kada su pečene posuti šećerom u prahu.

### **Savet**