

Punjene jabuke u lisnatom testu



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5,6 manjih** jabuka
- **250** glisnatog testa
- **50** goraha
- **1** uvršna kašikameda
- **1** kašicacimeta
- **1** kašikasuvog grož?a
- **1** jaje
- **1** kašikaputera
- **po ukusu** šecera u prahu

Priprema

Jabuke oljuštiti i izdubiti im sredinu. Suvo grož?e kratko natopiti u vodu da omekša. Potom izdrobiti orahe (mogu se i samleti), dodati suvo grož?e, med, cimet i time napuniti jabuke. Lisnato testo odmrznuti, radnu površinu posuti brašnom pa testo razviti oklagijom i iseci na 5-6 delova (koliko ima jabuka). Na svaki deo staviti napunjenu jabuku, a ivice premazati belancetom. Uviti jabuke u testo i pri vrhu stisnuti u „paketić“.

Vatrostalnu posudu premazati puterom, staviti jabuke, pa svaku premazati žumancetom. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni C oko 30 minuta. Pecene posuti prah šecerom i cimetom.

Savet