

# *Gužvarice sa jabukama i kruškama*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**kora
- **300 g**jabuka
- **300 g**krušaka
- **100 g**griza
- **100 g**suvog grožja
- **300 g**šecera (manje više stvar ukusa)
- 2vanilin šecera

### **Prskanje kora:**

- **0.5 l**vode
- ulje

## **Priprema**

Jabuke i kruške oljuštiti, izrendati i pomešati sa grizom, šecerom, vanilin šecerom i suvim grožjem. U pola litre vode sipati malo ulja, ovom mešavinom se svaka kora prska pre filovanja. Jednu koru naprskati pa filovati, urolati i umotati u krug pa staviti u modlu za proju, poprskati uljem i peci na 250 stepeni.

## **Savet**