

## **Tufahije (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6**jabuka (crveni ili zlatni delišes)
- **1** kgšecera
- **500** mlvode
- **1**limun
- **2** kesicevanilin šecera

#### **Fil I:**

- **100** goraha
- **100** glešnika
- malosirupa

#### **Fil II:**

- **250** mlslatke pavlake

### **Priprema**

Jabuke oljuštiti i pažljivo im izdubiti sredinu. Skuvati šecer, vodu i limun isecen na kolutove da se dobije gust sirup. U taj sirup staviti jabuke i kuvati još 15-20 minuta da omešaju. Jabuke izvaditi rešetkastom kašikom, kada se malo prohlade, filovati. Samleti lešnike i orahe, pomešati i preliti sirupom u kojem su se jabuke kuvale, oko 1 dl sirupa. Ovim filom puniti jabuke, na svaku jabuku staviti šlag ili slatku pavlaku (ja sam koristila slatku pavlaku). Filovane jabuke poreati u dublju posudu, dodati ostatak sirupa tako da jabuke plivaju u njemu.

## Savet