

Pecene jabuke punjene orasima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**jabuka

Punjenje:

- **250** goraha
- **3 kašike**šecera u prahu
- **2 dl**maslinovog ulja

Preliv:

- **1 kašika**maslaca
- **150 g**cokolade za kuvanje
- **2 kesice**šlaga

Priprema

Oljuštiti jabuke, izbušiti ih (izvaditi im sredinu) i uvaljati ih u šećer u prahu. Nakon toga iskoristiti deo izvaene sredine kako bi se zacementirala jabuka odozdo da ne bi ispadao fil.

Samleti orahe i pomešati s maslinovim uljem dok se ne dobije smesa. Zasladi po želji.

Napunite jabuke filom od orasa i stavite na vrh svake vrškom noža maslaca. Staviti ih da se peku u rerni na 200

stepeni 15 minuta.

Za to vreme, napraviti preliv od cokolade - skuvajte cokoladu uz malo šecera po želji, malo maslaca i malo maslinovog ulja za sjaj. Nakon toga umutiti šlag. Staviti šlag u frižider da se stvrdne malo.

Izvaditi jabuke, preliti ih cokoladom i ostaviti 15-ak minuta da se ohlade.

Nakon što su se ohladile, ukrasiti ih šlagom i posuti cimetom.

Savet

Umesto orasa možete koristiti bilo koje bobiasto voe, i ukrašavati ih po želji. Prijatno! :)