

Tufahije (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** jabuka
- **700 g** šecera
- **6 dl** vode
- **10 kašika** mlevenih oraha
- **10 kašika** mlevene plazme
- **100 g** šlaga

Priprema

Oguliti i izdubiti 10 komada jabuka, poredjati ih u posudu, preko njih posuti šecer i dodati vodu. Staviti posudu na vatru i kad provri kuvati jabuke sa jedne strane od 5-7 minuta (zavisi sve od vrste jabuke) sa jedne strane. Jabuke prevrnuti i kuvati toliko i sa druge strane. Ostaviti sve skupa da se ohladi. Kad se ohladi jabuke izvaditi iz sirupa, poredjati na tacnu. Mlevenu plazmu i orahe pomešati zamesiti sa sirupom gde se kuvale jabuke, napuniti jabuke, a preostali sirup još dokuvati da bude gušći i preliti jabuke. Umutiti šlag sa 1,5 dl vode ukasiti i po šlagu posuti mlevene pecene lešnike.

Savet