

Tufahije



Sastojci

Potrebno je:

- 4 veće jabuke
- 200 g šećera
- 20 g mlevenih oraha
- 20 g mlevenog lešnika
- 20 g mlevenog badema
- 20 g višanja iz kompota
- vanilin šećer
- limun

Priprema

Jabuke oljuštiti, preseći na pola i izdubiti sredinu. Prokuvati ih u zaslaenoj vodi sa sokom od limuna, zatim ih ocediti i poreati u pleh.

Od vode, u kojoj su se kuvala jabuke, napraviti sirup sa šećerom. Pomešati mlevene orahe, lešnike, bademe i vanil šećer i sa tim nadevom puniti sredinu jabuka.

Punjene jabuke prelići sirupom od šećera i nekoliko minuta zapeci u rerni. Dekorirati višnjama i prema ukusu služiti toplo ili hladno.