

Obucene Jabuke



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** jabuka
- **1** kašicicacimeta
- **50** gsmeeg šecera
- **30** gsmeeg šecera
- **30** mlmleka
- **100** gkisele pavlake
- **40g** suvih kajsija
- **1**deblja kora prhkog testa

Priprema

Pripremimo sastojke

Jabuke oljuštimo ostavljajući im peteljku. Izdubimo i ošistimo sredinu i košcice, ja kore obično stavim na kamin. Em kuca lepo zamiriše em imamo cips od jabuke.

Od smese kisele pavlake, šecera, cimeta i iseckanih suvih kajsija pomalo stavimo u svako udubljenje u jabuci.

Razvijemo koru sasvim tanko, pa svaku jabuku obložimo celu. Premažemo mlekom.

Pecemo na 160 stepeni Celzija oko 30 minuta.

Pospemo šecerom u prahu. Možete servirati sa pavlakom

Savet

Još jedna poslastica, koju zimi pravimo esto ali ne samo od jabuka. Mogu biti i kruške. Svi ovo volimo. Slatkiš je ali zdrav (vadimo se na jabuku).