

Hleb sa jabukama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** brašna
- **4** manje jabuke
- **100 g** šecera
- **100 g** ovsenih pahuljica
- **10 g** cimeta
- **100 ml** mleka
- **1** kesica praška za pecivo
- **50 g** suvog groža
- **2** jajeta
- **1** margarin

Priprema

Jabuke izrendamo i pomešamo sa šecerom i cimetom. Ostavimo sa strane. Za to vreme pomešamo margarin sa jajima, penasto. Dodamo šecer, brašno, prašak za pecivo i suvo grože. Dobro izmešamo. Na kraju dodamo ovsene pahuljice i mleko. Dobro izmešamo i umutimo. Dodamo i jabuke. Sve izlijemo u podmazanu posudu. Na vrh smese stavimo polovinu jabuke u kriškama. Pecemo u rerni dok se ne stvrdne i dok na cackalici ne ostaju tragovi.

Savet

: -)