

Rolnice sa jabukama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7-8slatkih jabuka
- 1 **kesica** cimeta
- 1 **kašicica** muskatnog oraščica
- 1 **šolja** seckanih oraha
- 1 **kesica**pudinga od vanile
- 500 gkora za pitu
- 1 **kašicica**fruktoze
- 2 **kašike** ulja

Priprema

Jabuke oljuštiti i narendati, od toga jednu jabuku naseckati na kockice. Naseckanu jabuku i oko dve šolje rendanih jabuka staviti u šerpicu sa 300 ml vode. Dodati muskatni oraščic i cimet. Puding razmutiti sa 100 ml vode i kada jabuke pocnu da kljucaju zakuvati puding. Kuvati 1-2 minute uz neprekidno mešanje dok se ne zgusti. Ako vam se ipak cini da je ree možete dodati još malo rendanih jabuka i lepo promešati.

U ostatak narendanih jabuka dodati cimet i fruktozu (zasladite po ukusu, meni su jabuke bile baš slatke pa sam dodala samo jednu kašicicu fruktoze), promešati sve lepo.

Kore preseći na pola. Jednu polovinu iskoristiti sa filom od pudinga i jabuka, a drugu iskoristiti sa rendanim jabukama i cimetom.

Uzimati po dve kore, na pocetak uže strane staviti 2 kašike fila, preko fila staviti malo seckane orahe, presaviti

ivice da fil ne curi i urolati. Postupak ponavljati dok imate fila.

Sa rendanim jabukama postupak je isti samo što možete stavljati i po jednu koru. Na užu stranu kore staviti punu kašiku jabuka, malo seckanih oraha, presaviti ivice i urolati.

Reati u pleh obložen papirom, premazati mešavinom vode i ulja i peci u zagrejanoj rerni na 200 C da porumeni.

Savet

Lepe su i kad su tople i kad se ohlade. Prijatno! :)