

# **Tufahije (punjene jabuke)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **10-13jabuka**
- **1 l vode**
- **500 g šecera**
- **200 gmlevenih oraha**
- **1 dlslatke pavlake**
- **50 g šecera**
- **1/2 kašicice cimeta**
- **1/2 kašicice umbira u prahu**
- **1/2 limuna**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **2 kesice šлага**
- seckani orasi

## **Priprema**

Jabuke oguliti i izdubiti. U posudu staviti 1 litar vode, 500 g šecera, sok od 1/2 limuna i vanilin šecer. Kuvati da se šecer istopi, pa dodati jabuke da bude jedna do druge da se mogu okretati za vrme kuvanja. Kuvati jabuke oko 10 minuta i za vreme kuvanja okretati jabuke na svaku stranu, paziti da ne prekuvamo. Kuvane jabuke izvaditi iz sirupa.

U posudu staviti 1 dl slatke pavlake i 50 g šecera. Kuvati da se šecer istopi. Skinuti sa vatre i dodati 200 g mlevenih oraha, cimet i umbir u prahu.

Ovom masom dok je topla puniti jabuke i reati na tacnu u koju smo stavili malo sirupa u kojem se jabuke

kuvale. Ostaviti da se jabuke ohlade. Umutiti šlag, ukrasiti jabuke i posuti seckanim orasima.

## **Savet**