

Šljive iz rerne



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** takšljiva
- **po** ukus cimeta
- **1** kašičica ruma
- **maloseckanih** oraha

Priprema

Koristila sam šljive iz zamrzivaca i šporet na drva kojim se grejem :D

Šljive oprati i ocediti od vode. Poredjati u limeni tanjir i staviti u vrucoj rerni. Rernu nisam ni zatvarala jer je bila baš vruca. Posle 20tak minuta sam izvadila, šljive su bile mekane i socne. Nema potrebe da ih posipati bilo kakvim šecerima, jer su same po sebi dovoljno slatke i bile su kao karamelizovane sa slatkim sirupom u tanjiricu.

Šljive staviti u ciniju i posuti cimetom. U tanjir sa sirupom koji su šljive pustile dodati malo ruma pa preliteri malo preko šljiva. Odozgo naseckati malo oraha.

Savet

Brza i zdrava poslastica, pogodna za hladne dane :)