

## *Štanglice od jabuka*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg kiselih jabuka
- 4 pomorandže
- 1 limun
- 500 g kristal šecera
- 250 g obarenih, oljuštenih i mlevenih badema
- 2 oblande

### **Priprema**

U šecer sipati sok od pomorandži i limuna. Kada je šecer upola kivan, dodati istrugane i oce?ene jabuke.

Kuvati dok ne pocnu da se zgušnjavaju. Tada dodati istruganu koru od pomorandže i mlevene bademe. Sve zajedno kuvati uz stalno mešanje dok se ne dobije gusta masa.

Ohla?enu masu ravnomerno rastanjiti po jednoj oblandi. Prekriti drugom oblandom a preko nje staviti teži predmet da se oblada prilepi uz nadev.

Narednog dana seci štangle nožem prethodno umocenim u toplu vodu.