

Spirale sa jabukama i cimetom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **25 g** kvasca
- 2 žumanceta
- **1 dl** ulja
- **1 dl** jogurta
- **1,5 dl** mleka
- **3 kašike** šećera
- **1** limun - sok
- **malo** soli

Za fil:

- **5** jabuka
- **50 g** mlevenih oraha
- **1 kesica** cimeta
- **3 kašike** šećera
- **1** limun - sok

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, šećer i kašiku brašna, promešati i ostaviti da nadože. U posudu za mešenje staviti mlako ulje i jogurt, dodati nadošao kvasac, žumanca, sok od limuna i promešati, pa sa brašnom (u koje smo dodali malo šećera) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga da se odmori i narasta pola sata.

Jabuke oljuštiti i istreti na krupno rende, pa ih preliti sokom od limuna. Prođinstati ih kratko 2-3 minuta, procediti pa dodati orahe, cimet i šećer. Promešati.

Nadošlo testo rastanjiti u formi pravougaonika debljine 0,5 cm. Na polovinu testa staviti fil, preklopiti testom, zatvoriti sa svih strana pritiskajući krajeve testa.

Seci na trake širine 2 cm. Svaku traku urolati u spiralu.

Ređati u pleh obložen papirom za pećenje. Peci u zagrejanj rerni na 180 C dok ne poprime zlatno-žutu boju.

Savet

Brze, jednostavne i veoma ukusne, za prvi dan jeseni, jedan jesenji recept. :-)