

Oblande sa jabukama i bademom

Sastojci

Potrebno je:

- 2 oblande
- 4-5 nakiselih jabuka
- 250 g šecera
- 250 g badema ili oraha
- oko 100 g kandirana kora od pomorandže
- 1 šoljica vode

Priprema

U serpu sipati šecer sa šoljicom vode pustiti da provri pa kad se šecer istopi i pocne da vri, dodati ocišcene i izrendane jabuke. Sve mešati da ne zagori.

Skinuti sa vatre pa dodati iseckani badem ili orahe i koru od pomorandže. Fil dobro izmesati pa izruciti na jednu koru, rasporediti ga i prekriti drugom korom.

Preko gornje oblande staviti cist beli papir i pritisnuti ga knjigom pa ostaviti do sutra.

Seci kolacice na kockice ili štangle i služiti.