

Punjene jabuke u lisnatom testu



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5,6 manjih jabuka**
- **250 g lisnatog testa**
- **50 goraha**
- **1 uvršna kašikameda**
- **1 kašicicacimeta**
- **1 kašikasuvog groža**
- **1 jaje**
- **1 kašikaputera**
- **po ukusu šecera u prahu**

Priprema

Jabuke oljuštiti i izdubiti im sredinu. Suvo grože kratko natopiti u vodu da omeša. Potom izdrobiti orahe (mogu se i samleti), dodati suvo grože, med, cimet i time napuniti jabuke. Lisnato testo odmrznuti, radnu površinu posuti brašnom pa testo razviti oklagijom i iseci na 5-6 delova (koliko ima jabuka). Na svaki deo staviti napunjenu jabuku, a ivice premazati belancetom. Uviti jabuke u testo i pri vrhu stisnuti u „paket“.

Vatrostalnu posudu premazati puterom, staviti jabuke, pa svaku premazati žumancetom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni C oko 30 minuta. Pecene posuti prah šecerom i cimetom.

Savet