

## *Punjene jabuke u lisnatom testu*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5,6 manjih** jabuka
- **250** glisnatog testa
- **50** goraha
- **1 uvršna kašika** meda
- **1 kašicica** cimeta
- **1 kašika** suvog grožđa
- **1** jaje
- **1 kašika** putera
- **po ukusu** šećera u prahu

### **Priprema**

Jabuke oljuštiti i izdubiti im sredinu. Suvo grožđe kratko natopiti u vodu da omekša. Potom izdrobiti orahe (mogu se i samleti), dodati suvo grožđe, 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 „paketic“.

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

### **Savet**