

## *Posne jabuke (na vodi)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6jabuka
- oko 100 gmeda
- 1 kesicacimeta
- 50 gbadema
- po potrebišecera

### **Priprema**

Jabuke oprati i izvaditi im sredinu. Poreati u pleh. Sipati po 2-3 kašičice meda u svaku supljinu. Pa dodati bademe, radporediti u svaku približno. Posuti šećerom pa cimetom. Peci u zagrejanjoj rerni na 200C oko 15-20 minuta.

### **Savet**

Možete praviti i sa orasima, lesnicima, suvim grožem, šta najviše volite. Prijatno.