

Mini savijace sa jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **1 prstohvat** soli
- **1**jaje
- **4 kašikeulja**
- **2 dl**mlake vode

Za fil:

- **1 kg**rendanih jabuka
- **5 kašika**šecera
- **100 gm**levenih oraha
- **4 kašike**pšenicnih klica ili mlevenog keksa
- **1 kašicicacimeta**
- **1 kašicica**umbira u prahu

Za sirup:

- **300 g**šecera
- **3 dl**vode
- **1 kesica**vanilin řecera

Priprema

Zamesimo testo od brašna, soli, jaja, ulja i mlake vode. Dobro izraditi i podeliti na 12 loptica pokriti providnim folijom i da stane 15 minuta. Fil: Rendane jabuke ocediti od tecnosti dodati šefer i ostale sastojke. Svaku lopticu testa razvaljati oklagijom 30 cm precnik blago posipati brašnom. Koru posuti sa 1 kašikom ulja na jedan kraj kore staviti 3 kašike fila, urolati uviti kao uže pa staviti u krug. Tako uraditi sa svim kuglica a testa, staviti u podmazan pleh i peci na 180 stepeni. Pecene preliti mlakim sirupom. Skuvati šefer i vodu dodati 1 vanilu.

Savet