

Pecena japanska jabuka



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3japanske jabuke
- 2 **kašik**emuscovado šecera
- 3 **kašik**emascarpone sira
- 1vanilin šećer
- 2 **kašik**emeda
- **malocimeta**
- 1 **kašik**alimunovog soka

Priprema

Japanske jabuke oguliti i prerezati na pola. Staviti u vatrostalni sud, premazan sa malo putera, tako da je prerezani dio okrenut prema gore.

Posuti muscovado šećerom. Peci na 200 C nekih 10-tak minuta.

Izvaditi i odmah pokapati limunovim sokom. Dobro izmješati mascarpone sir i vanilin šećer (ili ekstrakt vanilije). Staviti na pecenu jabuku.

Preko staviti malo meda i posuti mljevenim cimetom, po ukusu.

Savet