

# Ružice sa jabukama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 pakovanjelisnatog testa**
- **2 vececrvene jabuke**
- **po ukusucimet**
- **1/2limuna**
- **10 kašikapekmeza od šljive (može i od kajsije)**
- **po potrebi prah šecer**

## Priprema

Lisnato testo raztanjimo i secemo na trakice od jedne table 12 trakica, jabuke presecem na pola povadimo seme, secemo na tanke listice lreljimo limunovim sokom i vodom da ogrezne i staviti u mikrotalasnu na 3 minuta da bi malo omešale. Procedimo, trakice od testa gornji deo premažemo pekmez. Po ukusu pospemo cimetom i reamo listove jabuke preko pekmeza da malo vire preko testa, preklopimo donjim delom testa i pažljivo urolamo u ružicu.

Gotove ružice redjamo u kalup za mafin u koje smo stavili korpice (a i nemora).

Pecemo u rerni zagrejanom na 180C oko 10 minuta dok porumeni, kod se prohladi pospemo prah šecerom.

## Savet

Kada koristite pekmez od kajsija ruže budu svetlige.