

Gužvarice sa jabukama i kruškama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora
- **300** gjabuka
- **300** gkrušaka
- **100** ggriza
- **100** gsuvog grož?a
- **300** gšecera (manje više stvar ukusa)
- **2**vanilin šecera

Prskanje kora:

- **0.5** l vode
- ulje

Priprema

Jabuke i kruške oljuštiti, izrendati i pomešati sa grizom, šecerom, vanilin šecerom i suvim grož?em. U pola litre vode sipati malo ulja, ovom mešavinom se svaka kora prska pre filovanja. Jednu koru naprskati pa filovati, urolati i umotati u krug pa staviti u modlu za proju, poprskati uljem i peci na 250 stepeni.

Savet