



Máte uskladnením veľa jablák ?

.

//

.

**Suroviny:**

**na jedno plnené jablko**

1 jablko

1/2 lyžice masla

1 lyžica hrozienok

1 lyžica sušených marhúľ

1 lyžica sušených brusníc

1 lyžica ovsených vločiek

1 lyžica javorového sirupu

podľa chuti môžete pridať napr. sekané orechy, strúhaný kokos, sekané datle, sušené čučoriedky

### **na polevu**

1/4 téglíka smotany na šľahanie

1 lyžica medu

### **Postup:**

Jablká si buď pomôcť krájača alebo ručne nakrájame na mesiačky tak, aby sme sa zbavili jadrovníkov. Aby nám zostali jablká v takom rozpoložení ako vidíme na obrázku vyššie, použijeme špagát, ktorým je zviažeme. Teraz začneme s prípravou náplne. V miske zmiešame maslo, sušené ovocie, vločky a javorový sirup. Touto plnkou naplníme jablko, utiahneme povrázok, aby jablko držalo po kope a preložíme do misy na pečenie. Potom pečieme na 170 ° po dobu 40 minút.

Ak sa rozhodnete tento dezert vylepšiť polevou zo šľahačky, vyšľahajte ju spoločne s medom tesne pred tým, než jablká vytiahnete z rúry. Jablká podávame tak, že odstránime povrázok a pridáme kopček šľahačky. dobrú chuť

//