

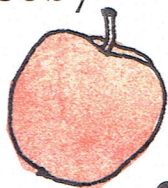
PODZIMNÍ RECEPT

učíme se vařit

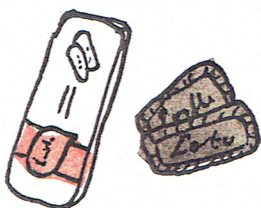
Jablka v troubě plněná karamelizovanými sušenkami (sušenky Lotus), mandlemi a medem!

Pro 4 ●● osoby :

4 jablka ●●



6 ks sušenek Lotus ●●●



1 lžička sekaných mandlí ●

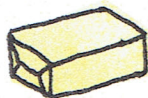


2 lžíce medu ●

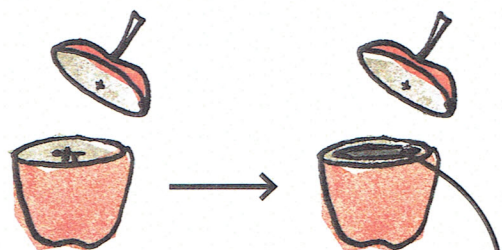


špetka skořice

trocha másla



Z jablka odřežeme vrchní část se stopkou. Opatrně vykrojíme jadřinec. Poté vyřežeme trochu víc dužniny, aby jablko vytvořilo misku. Dužninu si necháme bokem.



Zamícháme dohromady rozdrčené sušenky, sekané mandle, med, skořici a jablečnou dužninu.

Naplníme jablka, nahoru přidáme hoblíčku másla a přiložíme vrchní části.

Uložíme jablka do pekáče, zalejeme trochou vody a pečeme 30 minut na teplotu 180 °C doměkka.

