



Jablíčka v županu

Ingredience

jablka: 2 ks
hotové listové těsto
mletá skořice dle chuti
cukr dle chuti
zavařenina dle preferencí (může být rybízová např.)
vajínko : 1 ks

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Nejprve si oloupejte pečlivě jablka a vykrojte z nich jádřince (tak, aby ovoce zůstalo vcelku). Do prostoru, kde byl jádřinec, pak vlijte trochu vybrané zavařeniny. Jablka následně posypte cukrem a skořicí dle chuti, zabalte do listového těsta a dobře utěsněte okraje pomocí prstů...

Jablíčka v županu - recept

Nejprve si oloupejte pečlivě jablka a vykrojte z nich jádřince (tak, aby ovoce zůstalo vcelku). **Do prostoru, kde byl jádřinec, pak vlijte trochu vybrané zavařeniny.** Jablka následně posypte cukrem a skořicí dle chuti, zabalte do listového těsta a dobře utěsněte okraje pomocí prstů. Povrch pomažte rozšlehaným vajíčkem a dejte péct do horké trouby na cca 10 až 15 minut při 180 °C. Povrch by měl zezlátnout. Podávejte třeba s vanilkovou zmrzlinou nebo se šlehačkou!

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí