

# Recepty



## Jablkové růžičky

Ingredience

Na 6 růžiček:

větší červené jablko: **1 ks**

citrónová šťáva: **2 PL**

rozválené listové těsto: **1 ks**

meruňkový džem: **1 PL**

mletá skořice: **1 KL**

moučkový cukr

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Jablka podélně rozpůlíme, vykrojíme jádřinec a nakrájíme na velmi tenké plátky. Plátky ihned ponoříme do vody s citrónovou šťávou, přivedeme k varu a povaříme 1 minutu. Scedíme a necháme okapat a vychladnout. Listové těsto nakrájíme na proužky asi 5 x 20 cm a potřeme tenkou vrstvou meruňkového...**

## Jablkové růžičky - recept

Jablka podélně rozpůlíme, vykrojíme jádřinec a nakrájíme na velmi tenké plátky. Plátky ihned ponoříme do vody s citrónovou šťávou, přivedeme k varu a **povaříme 1 minutu**. Scedíme a necháme okapat a vychladnout.

**Listové těsto** nakrájíme na proužky asi **5 x 20 cm** a potřeme tenkou vrstvou meruňkového džemu. Na delší stranu těsta skládáme jablka červenou slupkou směrem ven tak, aby zhruba z poloviny přečnívala a tvořila půlkruhy mimo těsto. Plátky zároveň klademe i přes sebe. Jablka posypeme trochou mleté skořice.

Polovinu těsta, na které nejsou jablka, přehneme přes plátky a z kratší strany těsto zarolujeme do růžičky, kterou vložíme do košíčku na muffiny. Posypeme moučkovým cukrem přes sítko. Ten na růžičkách zkaramelizuje.

**Jablkové růžičky** pečeme v troubě vyhřáté **na 180 °C asi 20 - 25 minut** ve spodní části dozlatova.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí