

## Ingrediencie

lístkové cesto, 6 jablák, 1 vajíčko

plnka: 75 g hnedého cukru, 30 g hrozienok, 30 g vlašských orechov, 60 g zmäknutého masla, 1 lyžička škorice

## Postup

Do misky dáme cukor, hrozienka, nahrubo nasekané orechy, maslo a škoricu a vidličkou premiešame. Jablká ošúpeme a vykrajovačom zo stredu vyrežeme jadrovník.

Rozmrazené cesto rozvalkáme na pomúčenej doske do tvaru obdĺžnika veľkosti 52,5 x 35 cm. Cesto pokrájame na šesť 17,5 cm štvorcov. Jablko postavíme do stredu štvorca. Otvor jablka naplníme orechovou zmesou a okraje cesta potrieme rozšľahaným vajíčkom. Jablko do cesta zabalíme a rohy dobre pritlačíme, aby sa spojili. Rovnako pripravíme všetky ostatné jablká. Prenesieme ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Zabalené jablká potrieme vyšľahaným vajíčkom a pečieme pri teplote 210 stupňov dozlatista.



## Jablká v župane

Piatok, 01 Február 2013 18:54

---

