Pečená jablka

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

4 ks	jablka
2 ks	šťáva z pomeranče
4 lžíce	rozinky
4 lžíce	tuzemák
4 lžíce	med
	mletá skořice
	máslo



Postup přípravy

Z jablek vykrojíme jádřince (tak, aby uvnitř vznikl volný prostor, ale jablko zůstalo zvenku celé) a slupku jablka propícháme vidličkou – aby při pečení nepraskala. Takto připravená jablka dáme do ohnivzdorné nádoby. Přelijeme je pomerančovou šťávou a naplníme rozinkami předem namočenými v tuzemáku. Zakapeme medem a posypeme mletou skořicí. Vložíme do trouby předehřáté na 180°C a pečeme asi 40 minut. Poté upečená jablka vyndáme z trouby a na každé horké jablko položíme kousek másla. Ihned podáváme.