

# PRAZNIČNA JABOLKA

## PRIPOMOČKI:

- ❖ MANJŠI PEKAČ
- ❖ PAPIR ZA PEKO
- ❖ NOŽ
- ❖ POSODA ZA ODPAD
- ❖ ČAJNA ŽLIČKA
- ❖ PEČICA
- ❖ KUHINJSKA KRPA ALI SERVIETA
- ❖ 2 MANJŠA KROŽNIKA IN 2 ČAJNI ŽLIČKI ALI 2 MANJŠI VILICI



## SESTAVINE (za 2 osebi):

- ❖ 2 JABOLKI
- ❖ SLADEK NAMAZ: NUTELA/LINOLADA/MARMELADA
- ❖ SLADKOR
- ❖ CIMET
- ❖ DEKORACIJA: ČOKOLADNE MRVICE ALI KOKOSOVA MOKA

## POSTOPEK:

1. Najprej si pripravimo vse pripomočke in sestavine. Pečico segrejemo na 170 ° C. Jabolka operemo in na suho obrišemo s kuhinjsko krpo. Zgornji del jabolka odrežemo z nožem in s čajno žličko izdolbemo sredico jabolka (peške), kot prikazuje slika. Pomembno je, da ne izdolbemo mušice (to je spodnji del jabolka). Izdolbeno sredico damo v posodo za odpad.





- 2.** Sredico jabolka sladkamo s ščepcem sladkorja, nato pa vanjo dodamo še 1-2 čajni žlički zelenega namaza. Jabolko še posipamo s ščepcem cimeta.

- 3.** Jabolka spet sestavimo, tako da zgornji del jabolka položimo na spodnjega, jih damo v pečico in pečemo približno 30 minut.



- 4.** Na koncu jabolka lepo serviramo na manjši krožnik. Krožnik lahko dekoriramo s kokosovo moko ali s čokoladnimi mrvicami. Zraven ponudimo še čajno žličko ali manjšo vilico. Dober tek.

**OKUSNO JABOLKO NA PRAZNIČNI DAN, ODŽENE ZDRAVNIKA STRAN. 😊**

