

Pečene jabuke my way

I nije neki inovativan recept, ali svidjela mi se kombinacija pa ovo pišem za sebe (da ne ispari iz plave glave); ako se još kome svidi - super. ;)



Sastojci:

- 2 jabuke
- par žlica mljevenih oraha
- korica 1/2 neprskanog limuna
- 1 mahuna kardamoma
- 2 žličice meda
- 2 žličice maslaca
- malo slatkog vrhnja
- šaka suhih brusnica

Priprema:

1.
Operite jabuke i izdubite im sredinu. Svaku jabuku stavite u svoju posudicu (otpornu na visoke temperature). Pećnicu uključite na 180-190°C (ventilatorsko grijanje).
2.
Ovisno o veličini jabuka (i nastalog prostora u njima), izmiješajte nekoliko žlica mljevenih oraha s naribanom limunovom koricom i kardamomom kojeg ste izvadili iz mahune i usitnili (kod mene u avanu).
3.
Dobivenom smjesom nadjenite jabuke - na vrhu ostavite malo mjesta pa dopunite medom (kod mene po jedna žličica na svaku jabuku). Na med stavite po žličicu maslaca.
4.
Jabuke pecite dok ne omekšaju; ja sam ih na navedenoj temperaturi pekla cca 20 min.

Napomene: Pečene jabuke poslužite tople. Prije posluživanja ih ukasite/doradite po želji - ja sam ih prelila s malo slatkog vrhnja i posula suhim brusnicama. Ako nemate (ili ne volite) kardamom, zamijenite ga cimetom; no, moram reći da je kombinacija s kardamomom izvrsna. ;) Recept je napisan 31.01.2015.