

# Pečená jablíčka s medem a Jihočeským jogurtem Nature

náročnost ●●○○



## Ingredience

- špetka skořice
- 1 balení Jihočeského jogurtu Nature
- 1 lžice třtinového cukru
- 1 pomeranč
- 270 g medu
- 40 g rozinek
- 185 ml rumu
- 6 jablek
- pistácie
- vykrajovač jádřince

## Návod na přípravu:

V hrnci přivedeme k varu rum a med. Ztlumíme a zahříváme cca 10 minut do zhoustnutí. Přidáme rozinky a necháme vychladnout. V míse smícháme šťávu a kůru z pomeranče, cukr a skořici. Jablka zbavíme jádřince a nakrájíme je na tenké plátky, které namáčíme do pomerančové šťávy a ihned skládáme zpět do tvaru jablka. Namarinovaná jablka dáme do zapékací misky a otvory po jádřincích naplníme rozinkami z medového sirupu smíchané s pistáciemi. Pokapeme medovým sirupem a zbylou pomerančovou směsí. Pečeme v předehřáté troubě při 160 °C asi 40 minut doměkka. Během pečení přeléváme šťávou. Upečená jablka ozdobíme Jihočeský jogurtem Nature a posypeme pistáciemi.