

Pečená plněná jablka

🕒 50 minut

náročnost ●●○○

Pečená jablka, která se výborně hodí k zimním večerům.

Ingredience

- 4 velká jablka
- 1 Jihočeský tvaroh & jogurt jahoda
- 1 špetka mleté skořice
- 2 lžice cukru
- 1 hrst rozinek, brusinek nebo jiného sušeného ovoce
- 1 hrst nakrájených vlašských nebo lískových ořechů

Návod na přípravu:

Z jablek opatrně vykrojíme stopku i s jaderníkem, přičemž dáváme pozor, abychom jablka neprořízili úplně. Dužinu jablek opatrně trochu vydlabeme malou lžičkou s ostřejšími hranami. Troubu předehřejeme na 160 °C. Sušené ovoce promícháme s cukrem, skořicí, částí ořechů a s Jihočeským tvarohem & jogurtem. Pomocí lžičky směsí naplníme jablka, postavíme je do zapékací formy a podlijeme trochu vody. Pečeme asi 40 minut, aby jablka nezměkla, opekla se a jejich náplň se dobře prohřála. Ozdobíme zbytkem ořechů a podáváme.

