

Pečená jablka

na každou porci:

nádobka vhodná k zapékání

1 menší jablko

1 sušenka

rozinky namočené v rumu nebo oblíbená zavařenina

oblíbené koření (skořice, koření do perníku apod)

(med)

Jablka omyjeme a vykrojíme jádřinec tak, aby jablko zůstalo vcelku (např. škrabkou). Do každé nádobky dáme na dno sušenku, na ní položíme jablko. Díрку po jádřinci vyplníme rozinkami nebo zavařeninou, jablko zasypeme kořením a vložíme i s nádobkou do horkovzdušné fritézy. Pečeme při teplotě 120 °C asi 15 minut.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---