

Jablockovi topčenja – Kuglice od jabuka

Kuglice od jabuka

1 kg jabuka
1 pomorandža
1 dl vode
300 g šećera
50 g prezli
1 dl suncokretovog ulja
30 g cimeta

Dekoracija

1 veza nane
sveže jestivo cveće
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta
1 list pek papira

Način pripreme

Jabuke i pomorandže oprati pre upotrebe.

Jabuke oljuštiti i izrendati. Koru od pomorandže izrendati i iscediti sok. Na laganu vatru staviti ekspres lonac i dodati rendanu jabuku, polovinu mere šećera (150 g), vodu, sok i koru od pomorandže.

Kuvati dva sata ili dok jabuke ne postanu kašaste. Ostaviti masu da se ohladi. U prohladenu masu dodati prezle da pokupe višak vlage. Kada je masa spremna, uz pomoć ulja formirati kuglice. Kuglice uvaljati u preostalu količinu šećera i cimeta.

Napraviti fišek od pek papira, i u njega stavljati kuglice koje su dodatno dekorisane mlevenim cimetom, grančicama nane i jestivim cvećem.