

# Jablokovi 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.