

# Jabuke u medu i vinu

## Za 4 osobe

4 jabuke srednje veličine  
100 g suvih šljiva  
1 kašika meda  
1 kašičica vina  
4 kašike malina  
50 g oraha  
50 g margarina  
malo cimeta

## Način pripreme

1. Napraviti fil za jabuke: orahe, maline i šljive izmiksovati blenderom dok se ne sjedine.
2. Oprati i oljuštiti jabuke. Izdubiti ih nožićem i izvaditi seme iz njih. Jabuke napuniti filom i staviti u pleh.
3. Napraviti preliv od meda i belog vina, promešati dok se med ne rastopi i preliti jabuke. Posuti cimetom i dodati po malo margarina na svaku jabuku.
4. Jabuke peći na temperaturi od 180 stepeni oko 20 minuta. Servirati tople.