

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.