

Pieczone jabłka z nadzieniem bakaliowym



Składniki

po 1 na osobę szt. - jabłka
1 łyżka na 1 jabłko szt. -
płatki owsiane
1 łyżka na 1 jabłko szt. -
dżem domowej roboty (u
nas kwaśna żurawina z
gruszką)
2-3 łyżka - masło
1 łyżeczka na 1 jabłko
szt. - ew cukier gdy jabłka
są kwaśne
do smaku szt. - ew.
ulubione bakalie

Opis wykonania

Zdrowy i smaczny deser nie tylko na jesienny podwieczorek. W wersji bożonarodzeniowej, gdy całą rodziną przyrządzamy potrawy świąteczne, podajemy je z sosem waniliowym lub gałką lodów śmietankowych.

1. Jabłka wydrążyć, po nakłuwać widelcem dookoła (co zapobiegnie zniekształceniu się i pęknięciu jabłek podczas pieczenia), 2. W miseczce wymieszać płatki z masłem i dżemem (cukrem i bakaliami), 3. Masą faszerować jabłka, a następnie wstawić do lekko nagrzanego piekarnika. Piec w 180 st.C , Czas pieczenia jest indywidualny i zależy od wielkości i odmiany jabłek. Te ze zdjęć piekły się przez 35 minut.