

Lisnate ruze od jabuka

Ukusno i dekorativno :D

- 1** Jabuke podeliti na pola i ocistiti od semenki i peteljki, a zatim iseci na tanje kriske. Jabuke prebaciti u odgovarajuci sud, dodati malo secera (ja ne stavljam) i vodu zatim kuvati 3-4 minuta (moze i u mikrotalasnoj). Kuvane jabuke ocediti i ostaviti da se prohlade.
- 2** Tablu lisnatog testa (250 g) razvuci na 15 x 25 cm i od nje iseci sest traka 2,5 x 25 cm. Na svaku traku (predhodno premazanu dzemom od kajsija) sloziti po 5-6 kriski (jabuka) tako da gornji deo jabuka viri oko 3 mm. Urolati i sloziti u papirnate korpice.
- 3** Tako uraditi i sa drugom tablom lisnatog testa. Peci u zagrejanoj rerni na 200 Å°C oko 25 minuta. Pre sluzenja posuti secerom u prahu i cimedom.

Napomena:

Prijatno!!!



lisnatog testa 500 gr

crvene jabuke 3-4

secera 4 kasike

vode 100 ml

cimeta malo

dzema od kajsije 3-4 kasike

u prahu secer