

Jabuke punjene sladoledom

Ledeno voće,božanstveno!

1 Jabuke oljustiti,skinuti im malo gornji deo (poklopcice) i izdubiti ih.Prokuvati vodu,vino,secer i sok od limunaSpustiti jabuke u sirup i ostaviti 5min.pazeci da ne prokljuca.Ostaviti ih u sirupu da se ohlade.Zatim ih izvaditi,ocediti i poredjati na staklenu ciniju pa ostaviti neko vreme u frizider.Sirup umutiti sa zeleom i po zelji dodati rum,liker od kupina ili od pomorandze.Jabuke izvaditi iz frizidera i puniti ih sa kremom od sladoleda,preliti vocnim prelivom i odmah poslužiti.

Sastojci:

jabuke 4srednje
vode 1/8l
belog vina 1/4l
limuna 1/2
secera 2kasike
crvenog zelea 3kasike
sladoleda od vanile i jagode vece pakovanje

Napomena:

Ako ne podnosite alkohol mozete umesto likera ili vina ili ruma upotrebiti gusti sok (sirup) od limuna ili nekog drugog voca.