

# Pečene jabuke punjene orasima



- 1 VŽ smeđeg šečera
- 5 VŽ tučenih oraha
- 1 VŽ ruma
- 1 MŽ [cimet](#)



- 2 jabuke neke kiselije sorte npr. boskopp, [summerred](#) ili [granny smith](#)

Jabuke ogulite, odrežite ih pri vrhu, te oprezno izdubite, pazivši da ne probijete dno.

Orahe zдробite, tako da ih cjele zamotate u krpu i istučete nekim teškim predmetom, recimo valjkom za [tijesto](#) ili tavicom.

Oguljene i izdubljene jabuke uvaljajte u šečer.

Smeđi šečer (može i bjeli) pomješajte sa cimetom i tučenim orasima, te tom smjesom napunite jabuke.

Izvana poškropite sa rumom, te stavite u pečnicu na 200°C cca. 20-25 min.

Jabuke su pečene kada ih možete lagano probosti čačalicom.

Umjesto oraha možete uzeti i bademe, lešnjake ili kombinirajte, važno je da ih ne meljete nego istučete jer tako najbolje puste eterična [ulja](#).



Tomek<sup>©</sup> [www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)<sup>®</sup>