

Pečena jabolka I.

Recept je povedala Lea Babič.

Sestavine:

eno veliko ali dve majhni jabolki
na osebo
½ žličke sladkorja
½ žličke masla

Priprava:

Jabolka operemo ter z nožem izdobljemo pecelj in muho, da nastane vdolbina velikosti približno za čajno žličko. Zložimo jih v pomaščen pekač, v vdolbino damo malo sladkorja in nanj položimo košček masla. Jabolka lahko tudi potresemo z mletimi orehi, lešniki ali rozinami. Pečemo pri 200°C približno 20 minut. Pečena jabolka lahko okrasimo s stepeno sladko smetano in jih še topla postrežemo.

Pečena jabolka II.

Recept je povedala Marica Robek.

Sestavine:

15 jabolok (jonatan, moščancelj,
bobovec, krivopecelj – sorte,
ki ne razpadejo)
15–30 suhih sliv
15 žličk medu ali sladkorja
15 polovičk orehov jedrc
15 žličk masla

Priprava:

Jabolka izdobljemo in jih napolnimo z nadevom: v eno jabolko damo dve slivi, žličko medu ali sladkorja, žličko masla in polovico orehovega jedrca. Jabolka tesno zložimo v pekač in pečemo približno eno uro pri 190°C.