

## NADEVANA DUŠENA JABOLKA Z VANILIJEVIM PRELIVOM

ZA PRIPRAVO POTREBUJEŠ:

- 5 – 7 manjših jabolk
- Nekaj žlic poljubne marmelade
- Nekaj žlic mletih mandljev (ali orehov ali lešnikov)
- Pol litra mleka
- Vanilijev puding
- 2,5 dl sladke smetane
- Malo sladkorja
- Klinčki
- Cimet



JABOLKA OLUPIMO IN JIM IZDOLBEMO SREDICO. POLAGAMO JIH V LONEC, V KATEREGA SMO NALILI PRIBLIŽNO 2 cm VODE. V VODO DODAMO NEKAJ KLINČKOV (3 ALI 4), RAHLO POSUJEMO S CIMETOM IN SLADKORJEM. LONEC POKRIJEMO. DUŠIMO JIH TOLIKO ČASA, DA JABOLKA POSTANEJO

PRIMERNO MEHKA (PREVERIMO Z VILICO).



MEDTEM PRIPRAVIMO NADEV IZ MARMELADE IN OREŠČKOV. DUŠENA JABOLKA POLOŽIMO NA KROŽNIKE IN JIH NADEVAMO.



NATO SKUHAMO PUDING PO NAVODILIH. KO JE OHLAJEN, GA PRIMEŠAMO STEPENI SLADKI SMETANI.



PUDINGOVO KREMO PRELIJEMO ČEZ JABOLKA IN POLJUBNO OKRASIMO.



Če potrebuješ kakšen nasvet mi piši na [jasmina.likar@os-ajdovscina.si](mailto:jasmina.likar@os-ajdovscina.si)