



PEČENÁ JABLKA

Množství: 4 jedlíci

Náročnost: 2

Čas: 40 minut

Náčiní: škrabka, ostrý nůž, prkénko, lžíce, plastová miska, plech na pečení.

Suroviny: 6 středně velkých jablek, 200 gramů strouhaných mandlí, 6 lžic moučkového cukru, ¼ litru smetany ke šlehání, 6 plátků tmavého toastového chleba, máslo, citron.

Postup:

1. Pokud se ti nepodařilo sehnat strouhané mandle, popros dospělého kuchtíka, ať ti je nastrouhá z mandlí celých (nebo použij jiné strouhané oříšky). **2.** Jablka oloupej a na prkénku hned potřij rozkrojeným citronem, aby nezhnědla. **3.** Škrabkou nebo speciálním kulatým vykrajovátkem opatrně vykroj jádřinec a jablko vydlabej tak, že v něm vznikne „mistička“ o průměru asi 4 centimetry. **4.** Zespoda jablka trochu seřízni do roviny (jen asi o 1 cm), aby mohlo stát na toastu a neskutálelo se. (Neprořízni ale mističku.) **5.** Strouhané mandle dobře rozmíchej v misce s moučkovým cukrem a nenašlehanou šlehačkou. **6.** Toastový chléb potřij máslem. **7.** Polož plátky chleba na plech natřenou stranou dolů. Na ně postav jablka seříznutou špičkou dolů a doličky naplň připravenou směsí z mandlí. **8.** Troubu zapni na 200 °C, a až bude horká, peč jablka 20 minut. **9.** Hotová jablka nech chvíli vychladnout a můžeš je ještě pocukrovat.

Při vyndávání plechu z trouby nezapomeň na chňapky a podložku. Pozor také na další návštěvníky kuchyně, obzvlášť na nebezpečně natvrdlé sourozence, aby o horký plech nezavadili, nebo si na něj dokonce nesedli.

