

Medová jablka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- středně velká jablka 4 ks
- medu 100 g
- Suché bílé víno 1 dl
- Hřebíčky 2 ks
- Vlašské ořechy 50 g
- Celé skořice 2 ks
- středně velká jablka 4 ks
- medu 100 g
- Suché bílé víno 1 dl
- Hřebíčky 2 ks
- Vlašské ořechy 50 g
- Celé skořice 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z jablka odkrojte horní čtvrtinu – získáte pokličku. Vnitřek jablka vydlabejte a vzniklou miskou vložte na gril a pečte na středním žáru asi 5 minut z každé strany.

Ořechy upražte na alu-tácku na grilu dozlatova, opatrně z nich odrolte slupky a nahrubo je nasekejte. Víno a koření zprudka svařte v malém kastrůlku na velkém žáru na 0,5 dl. Směs scedte a smíchejte s medem. Opečená jablka naplňte medem a posypte nasekanými oříšky.

