

Jablečné růžičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- listové těsto 500 g
- cukr 2 lžíce
- jabka 4 ks
- citrónová šťáva 0.5 ks
- med 2 lžíce
- skořice 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Jablka omyjeme, překrojíme napůl, odstraníme jádřinec. Nakrájíme na tenké, asi 3 mm dílky. V hrnci dáme vařit vodu s cukrem a citronem a když už vře vložíme do ní jablka a necháme je 2 minuty vařit. Ne déle, jen natolik, aby se daly dílky jablek ohýbat. Vyjmeme je a položíme na ubrousek. Těsto rádílkem rozdělíme na 6 stejných, asi na 2 prsty tlustých proužků. Pomažeme je trochou medu, naklademe na ně jablka pěkně vedle sebe, posypeme skořicí, srolujeme a konec dobře přimáčkneme, aby se přilepil.

Dáme na plech pokrytý pečícím papírem.

Pečeme 35 minut na 200 stupňů, dokud pěkně nezčervenají.

Poznámka:

citrónová šťáva s pólky citrónu