

Křupavá jablka s drobenkou z ovesných vloček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kyselejší jablka 6 ks
- ovesné vločky 200 g
- cottage sýr 250 g
- med 5 lžíce
- mletá skořice 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Omytá jablka nakrájíme na tenké proužky (cca 1 cm) a dusíme je doměkka ve vodě se skořicí, ale tak, aby se nerozvařila, přibližně 5 minut.

Mezitím si přehřejeme troubu na 200 °C a připravíme si posýpku z ovesných vloček, medu a cottage sýru - vše zpracujeme nejlépe rukou. Dle libosti můžeme přidat také kokos. Do zapékací mísy vylijeme jablka se skořicí, posypeme je posýpkou a dáme na 15-20 minut zapékat do trouby.

Podáváme v miskách, dochucené jogurtem, ořechy či vanilkovým pudinkem.