

Jablková nádivka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Jablka 400 g
- Cukr 100 g
- Citronová kůra 1 ks
- Hnědý rum 1 lžíce
- Perník na strouhání 50 g
- Skořice - mletá 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jablka oloupeme, rozčtvrtíme, zbavíme jadřinců, podlijeme trochou vody a dusíme do měkka. Měkká jablka prolisujeme, přidáme cukr, citronovou kůru, skořici a rum - promícháme a nakonec zahustíme nastrouhaným perníkem nebo piškotovými drobečky.