Za vrijeme boravka u školi ne možemo koristiti kuhinju pa ćete jednostavna jela pripremati kod kuće uz pomoć svojih ukućana.

U jesen dozrijevaju mnogi plodovi, a jedan od njih je JABUKA.

Od jabuka možemo napraviti različite slastice: kompot, kolače, pekmez…

Danas ćeš pripremiti **PEČENE JABUKE.**

**PEČENE JABUKE**

**SASTOJCI:**

**-jabuke**

**-šećer**

**-cimet**

**-maslac/margarin**

**POSTUPAK:**

**1.Jabuke operi, obriši, izdubi sredinu i stavi u posudu koju si premazao/premazala maslacem.**

**2.U sredinu svake jabuke stavi 1 malu žličicu šećera, malo vanilin šećera i cimeta. Prelij ih rastopljenim maslacem i dodaj u posudu malo vode.**

**3.Peci ih u zagrijanoj pećnici na 200°C oko 30 minuta.**

**4.Pečene jabuke izvadi iz pećnice, složi na tanjur i prelij umakom u kojem su se pekle.**

Slika na kojoj se prikazuje stol, tanjur, hrana, krafna

Opis je automatski generiran

**Dobar tek!**