



Sladké ruže

Potrebujeme:

- 2x lístkové cesto
- 1x džem
- 4x jablká
- voda
- maslo
- citróny
- škoricica/škoricový cukor
- hladká múka
- práškový cukor



Postup:

Jablčka si umyjeme a nakrájame na tenulinké plátky. Takto nakrájané jablká uložíme do misky s vodou a vytlačeným citrónom. Rúru si predhrejeme na 180 stupňov. Ak máme príliš hustý džem, zriedime ho vodou. Lístkové cesto si rozvaľkáme na doske posypanej hladkou múkou a rozkrájame na pásiky široké cca 6 cm. Pásik potrieme džemom, uložíme na okraj cesta jablká šupkou von aby jablká časťou vytrčali a posypeme škoricou alebo škoricovým cukrom. Keď to máme takto pripravené ostatné cesto preložíme cez jablká a zatočíme. Takto prichyšané ruže vložíme do formy na muffiny potretej maslom. Necháme piecť cca 25 - 30 min. Po upečení posypeme práškovým cukrom.