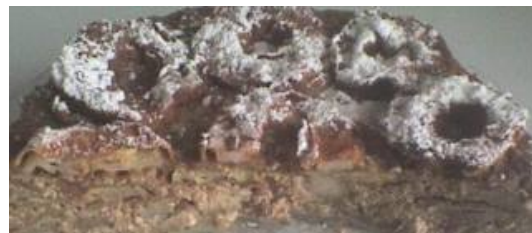


Musaka od jabuka

:))



1 Jabuke oljustiti u ocistiti sredinu pa ih narezati na krugove.

2 Umutiti tri jaja sa zicom za mucenje pa svaki kolut jabuke umakati u jaja pa u prezle i prziti ih na srednjoj temperaturi. Przene jabuke naredjati na kuhinjski papir da se ocede od viska masnoce.

3

4

5 U medjuvremenu skuvati 600 ml mleka sa secerom i vanilom i dodati orahe i suvo grozdje i dobro izmesati.

6

8 U kalup za tortu, koji ste oblozili papirom za pecenje, redjajte na dnu jabuke, pa sipajte pola fila od oraha, opet staviti jabuke pa drugu polovinu fila i na kraju jos jedan red pohovznih jabuka.

9

Sastojci:

jabuka 1 kg

jaja 4

prezli 120 gr

mleka 750 ml

mlevenih oraha 250 gr

suvog grozdja 200 gr

secera 200 gr

vanil secera 1 kesica

przenje ulje za

11

Uzeti preostalih 150 ml mleka izmutiti sa jednim jajetom i preliti preko gornjeg sloja musake.

12

14

Peci u prethodno zagrejanj pecnici na 180°C oko sat i 15 minuta, u zavisnosti od rerne. Treba da lepo porumeni.

15

16

Kada se ohladi izvaditi iz kalupa i posuti prah secerom.

Napomena:

Prijatno!!!