

Pieczone jabłka z cynamonem i goździkami

Składniki:

- 1 jabłko
- 1/3 łyżeczki cynamonu
- 1/4 łyżeczki mielonych goździków
- sok z 1/3 cytryny

Wykonanie:

Jabłko umyj i pokrój nieobrane na plastry o grubości 1-1,5cm. Ze środków talarków wydrąż gniazda nasienne. Do miski wlej sok z cytryny i tyle samo wody, zanurz każdy talarek w kwaśnej wodzie. Każdy plaster jabłka odsącz i natrzyj z każdej strony mielonymi goździkami i mielonym cynamonem.

Przygotowane plastry przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Jabłka wstaw do piekarnika rozgrzanego do 170 stopni Celsjusza i piecz przez ok. 10 minut lub do momentu aż jabłka zmiękną.

Lekko przestudzone jabłka serwuj na małych talerzykach. Opcjonalnie do jabłek można podać ulubiony sorbet.