

Pečená jablka s Cottage Cheese

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ze 4 větších jablek odkrojíme vršky, a opatrně vydlabeme vnitřek. Slupku na několika místech nařízneme, aby při pečení nepraskla. Vydlabanou dužinu oddělíme od ohryzku, rozmačkáme a smícháme s vločkami (4 lžíce), tvarohem, Cottage sýrem, rozinkami (hrst), skořicí a medem. Směsí naplníme jablka.

Jablka vložíme do pekáče a asi do 1/3 výšky jablek nalijeme vodu. Pečeme při 180 °C asi 35 minut.

Ingredience

- **Rozinky** - 30 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 6 g
- **Blaník cotagge 150 g** - 100 g
- **Jablka červená** - 250 g
- **Choceňský jemný tvaroh 250 g** - 80 g
- **ARAX Ovesné vločky bezlepkové jumbo, celozrnné s klíčky 300 g** - 50 g

