

Tip na aktivitu na tábořišti

Když už jste se nechali vylákat ven do nestálého počasí, které není právě ještě lákavé na výlet, měli byste se správně odměnit. Proto tady pro vás mám recept na dobrotu, která se dá připravit i na malém ohníčku na sněhu nebo blátě, zahřeje a zachutná.

– zimní recept:

Jablko v alobalu

CO BUDETE POTŘEBOVAT:

pro každého alespoň 1 - 2 jablka, velkou roli alobalu, 1 celé máslo (tak na 12 jablek), asi 0,3 kg cukru. A nůž, pořádné opékací klacky a ohýnek. Jablko rozkrojte na čtvrtky nebo menší kousky, zbavte jadřince, pořádně oslad'te rozkrojené části a přidejte kousek másla. Pak jablko složte zpět do původního tvaru (s máslem a cukrem uvnitř) a pořádně ho zabalte do alobalu tak, aby šťáva, která se pečením vytvoří, nevytekla ven. Jablko opečte nad ohněm tak, aby změklo. Pozor at' se nespálíte, dobře propečené jablko je plné výborné omáčky z másla, cukru a jablečné šťávy, která je ale nebezpečně horká.

Připravila: Terka,
foto: Fido



Další jídlo z alobalu
hledej na straně „Namky a blafy“.