



JABOLČNI ŽEPEK



Čas priprave:

15 minut

Čas kuhanja:

15 minut

Količina:

8 žepkov

Sestavine:

2 zavitka zvaljanega listnatega testa
4 jabolka
1 žlica masla
2 žlici vanilijevega sladkorja
ščepec cimeta
3-4 žlice limoninega soka
lupinica polovice bio limone
1 polna žlica koruznega škroba
100-200 ml vode
1 jajce



Postopek:



Jabolka olupimo in razpolovimo, ter jim odstranimo srednji del s peškami, muho in pecljem.

Naložimo jih v kockalnik v kolikor ga imamo, drugače pa jih narežemo na manjše kocke.

Jabolka dodamo v ponev kjer smo stopili maslo. Dodamo jim sladkor in cimet in jih kuhamo 15 minut, da se lepo omeščajo. Če večina vode od jabolk med kuhanjem izhlapi dodajamo majhne količine vode. Ko so jabolka omeščana prilijemo limonin sok in dodamo lupinico.

V posodici z vilico zmešamo škrob z 100 ml vode in ga vlijemo k jabolkom. Če postane nadev pregost prilijemo še malo vode in kuhamo nekaj minut, nato pa nadev ohladimo.

Testo zrežemo na štiri dele po dolžini in te razpolovimo da dobimo 8 pravokotnikov. Nadevamo 4 pravkotnike z jabolčnim nadevom in jih ob robu premažemo s stepenim jajcem. Pokrijemo z nenadevanim pravokotnikom in pritrdimo z vilico. Po vrhu zarezemo zareze.

Žepke položimo v pečico segreto na 200 stopinj. Če imamo parno pečico vključimo paro. V kolikor je nimamo na dno dodamo posodico z vodo.

Pečemo jih 13-15 minut – do zlato zapečene barve.

Ko so pečeni postopek ponovimo s še enim zavitkom testa in preostalim nadevom.

