Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **20 perc**

Elkészítés: **20 perc**

Répási Eszter

ALMARÓZSA

Az almarózsa egy igazán mutatós, és roppant egyszerűen elkészíthető leves, melyben az alma ellensúlyozza valamennyire a tészta gazdag zsírtartalmát. Mivel a leveles tésztának magas a zsírtartalma nem ajánlott túl sűrűn fogyasztani, de ha vendégségbe megyünk, bátran vigyünk magunkkal.

HOZZÁVALÓK

3 db O
1 csomag leveles tészta
1 ek cukor
1 ek xilit
50 g margarin
izlés szerint kb 2-3 marék durvára vágott dió
fél db citrom
2 tk fahéj

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz
Laktózt tartalmaz
Tojásmentes

1. Az almákat alaposan megmossuk, majd kicsumázzuk őket, ezután felnegyedeljük, majd vékonyan felszeleteljük (félhold alakú szeletek)
2. A citrom frissen facsart levével meglocsoljuk az almákat, majd a xilittel és fahéjjal ízesített vízben főzni kezdjük a szeleteket (annyiban, ami épp ellepi).
3. Kb 2 percig főzzük, pont addig, amíg az almák annyira megfőnek, hogy a feltekerésnél nem repednek már el.
4. Alaposan lecsepegtetjük.
5. A leveles tésztát kinyújtjuk, majd megkenjük olvasztott margarinnal.
6. Megszórjuk fahéjjal, a cukorral és a durvára vágott dióval.
7. Kb. 3 cm széles csíkokra vágjuk.
8. A csíkokra hosszában ráhelyezzük az alma szeleteket, úgy hogy az íves része kilógjon a tésztából (az alma szeletek legyenek fedésben egymással).

9 A tészta alsó szélét felhajtjuk. Szorosan feltekerjük, majd egy papírral kibélelt muffinformába helyezzük.

10 180°C-os sütőben kb. 15-20 perc alatt készre sütjük.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!