

## **Narancsos sült almák**

Hozzávalók: 4 db kisebb alma, 4 evőkanál Bio narancslekvár (Svéd Finomságok Boltjában megveheted), 2 evőkanál vaj.

Az almák magházát karalábé vájóval vájjuk ki, majd az alját vágjuk le, hogy egyenesen álljon a tepsiben. A kivájt magházba kanalazzunk egy-egy evőkanál narancslekvárt, csorgassuk meg vajjal, majd tegyük forró sütőbe. 50-160 fokon süssük 15-20 percig, majd azonnal forrón tálaljuk.