

## Pieczone jabłko ze słodkim beszamelem



### AZGOTUJ



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mleko</b>	250 ml
<b>masło</b>	3 łyżka
<b>mąka</b>	2 łyżeczki
<b>wanilia</b>	1 łyżeczka
<b>cukier trzcinowy</b>	2 łyżki
<b>laska cynamonu</b>	2 sztuki
<b>miód</b>	2 łyżeczki
<b>kardamon</b>	6 ziarenek
<b>rodzynki</b>	10 sztuk
<b>jabłka</b>	2 lobo

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wydrąż z jabłek gniazda nasienne ale nie przecinaj ich na wylot. Faszeruj jabłka rozgniecionym kardamonem, łyżką miodu i kilkoma rodzynekami, włóż patyk z cynamonu. Zawiąz w papier do pieczenia i zawiąż sznurkiem. Piecz ok 30-40 minut w 160 stopniach.

Przygotuj sos beszamel:

Masło rozpuść i dodaj mąkę. Kiedy się połączą zacznij wlewać mleko i szybko mieszając trzepaczką doprowadź do wrzenia. Dodaj przyprawy i cukier. Zdejmij z ognia. Gęsty sos przelej do sosjerki. Podawaj gorące jabłka prosto z piekarnika ale i zimne z ciepłym sosem smakują bosko.