

Jablka v karamelu s vanilkovou zmrzlinou

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

3 ks	větší jablka
1/2 hrnku	cukr
1 lžíce	máslo
trochu	sůl
2 lžíce	citronová šťáva
	vanilková zmrzlina
	celá skořice nebo vanilkový lusk (ten nemusí být)



Postup přípravy

Jablka oloupeme, překrojíme na půlky a odstraníme jádřinec a stopky. Na pánvi se silnějším dnem dáme zkaramelizovat cukr. Jakmile se cukr úplně rozpustí, přidáme máslo a promícháme. Poté vhodíme také sůl a citronovou šťávu, opět promícháme a necháme chvíli probublávat. Do pánve vložíme jablka, minutu necháme na jedné straně, poté obrátíme a další minutu na druhé. Ještě jednou opakujeme. Následně jablka vložíme ideálně do muffinové formy (vždy jednu půlku do jednoho košíčku) nebo na plech. Každou půlku ještě navrch polijeme lžící karamelu a vložíme do rozpálené trouby na 220°C. Pečeme přibližně 15 minut. Poté vyndáme a podáváme ještě teplé společně s kopečkem vanilkové zmrzliny a přelité zbytkem karamelu. Podle chuti a možností můžeme dozdobit skořicí či kouskem vanilkového lusu.