



# SADNI DROBLJENEC

Preprosta pa vendar odlična sladica. Sadje lahko izbereš poljubno. Zraven se najbolje poda kepica vaniljevega sladoleda.

Predpriprava in priprava: skupaj približno 70 minut.

## Sestavine:

- 4 jabolka (800 g)
- 1 žlička cimeta
- 3 žlice rjavega sladkorja
- sok ½ pomaranče
- 450 g zmrznjenih malin ali drugih gozdnih sadežev
- 100 g masla, narezanega na koščke
- 120 g ostre moke
- 70 g ovsenih kosmičev

## Priprava:

1. Pečico segrejemo na 180 °C. Jabolka olupimo in narežemo na majhne koščke. V posodi jih pomešamo s cimetom, žlico sladkorja in pomarančnim sokom.
2. Mešanici dodamo še gozdne sadeže in dobro premešamo. Sadje pretresemo v globok pekač in ga poravnamo ter malo potlačimo.
3. V posodi s prsti dobro pregnetemo 70 g masla z moko in tako naredimo drobljenec. Dodamo še kosmiče in dve žlici sladkorja ter ponovno pregnetemo s prsti.
4. Sadje v pekaču posujemo z drobljencem in povrhu porazdelimo preostale koščke masla. Sladico nato postavimo v pečico za približno 40 minut oziroma toliko časa, da se zlato obarva, ob robu pekača pa se pokaže značilna sadna omaka. **Pa dober tek!**