

Jabłka faszerowane

data aktualizacji: 2019.11.05 autor: Redakcja



Składniki:

- 4 duże, twarde jabłka
- 300 g mięsa mielonego wołowo-wieprzowego
- 1 cebula
- garść rodzynek
- garść orzechów włoskich
- tymianek
- sól, pieprz
- olej

Przygotowanie:

Jabłka umyć, odkroić wierzchy od strony ogonków, wydrążyć za pomocą łyżki. Cebulę obrać, drobno posiekać i zeszklić na oleju. Dodać rodzynki, wymieszać. Następnie dodać mięso mielone i przyprawić solą, pieprzem i tymiankiem. Smażyć przez kilka minut na sporym ogniu. Posiekać lub pokruszyć orzechy włoskie i dodać do mięsa. Wymieszać. Gotowym farszem nadziać wydrążone jabłka, przykryć odciętymi wierzchami i piec ok. 40 minut w 180°C.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33745-jablka-faszerowane>