

---

# JABŁUSZKA BAGDADZKIE

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1359 razy.

Kuchnia irakijska

2 łyżki rodzynek

3 duże winne jabłka (antonówki lub renety)

1/2 szklanki cukru

4 łyżki ugotowanego ryżu

2 łyżki stopionego masła

1/2 - 3/4 łyżeczki cynamonu

1 szklanka wody

Rodzynek namoczonych w gorącej wodzie (około 10 min.) osączyć. Z jabłek ścinać wierzchy (2 cm), wydrążyć gniazdko nasienne uważając, aby nie uszkodzić skórki jabłka. Każde jabłko posypać łyżeczką cukru. Rodzynek wymieszać z ryżem, masłem i 1/4 szklanki cukru i nadziewać jabłka. Każde posypując cynamonem. Jabłka z nadzieniem przykryć obciętą częścią, włożyć do wysmarowanego masłem żaroodpornego naczynia, posypać pozostałym cukrem, wlać wodę. Wstawić do nagrzanego piekarnika (160°C) i piec przez 20 min. często polewając wodą, która jest w naczyniu. Podawać na gorąco lub na zimno.

Proporcje dla 3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD