
Jabłka pieczone z konfiturami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2719 razy.

/porcja dla 4 osób/

4 duże winne jabłka,

100 ml czerwonego wina,

4 łyżeczki konfitur wiśniowych /lub malinowych/,

8 migdałów,

2 łyżki cukru,

mały kawałek cynamonu,

2 goź dź iki

Jabłka umyć , osuszyć , wydrążyć gniazda nasienne. Wino zagotować z cynamonem i goź dzikami. Migdały sparzyć wrzątkiem, obrać , posiekać i wymieszać z cukrem. Jabłka ułożyć w żaroodpornym naczyniu, polać winem, do wydrążonych otworów włożyć najpierw posiekane migdały, a na wierzch po 1 łyżeczce gęstych konfitur. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 30 minut. Uważać , aby się nie rozleciały podczas pieczenia. Podawać gorące, polane sosem z pieczenia.