
Jabłka z bakaliami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2230 razy.

Przygotowanie: 20 minut

Pieczenie: 40 minut

Dla 4 osób

4 ładne jabłka

150 g cukru

125 g rodzynek

125 g łuskanych orzechów włoskich

150 ml likieru (najlepiej ziołowego)

łyżka masła

niewielka ilość galaretki porzeczkowej

szczypta cynamonu

Jabłka umyć , osuszyć i wydrążyć . Naczynie do zapiekania posmarować dokładnie masłem i ułożyć w nim jabłka. Przygotować syrop: do garnka wsypać cukier, cynamon, dodać szklankę wody i likier. Przez kilka minut pogotować . Odłożyć kilka orzechów, pozostałe posiekać i włożyć razem z rodzynekami do garnka. Pozostawić na kilka minut, aby nasiąknęły płynem, po czym wypełnić częścią tej masy środki jabłek, a resztę wyłożyć wokół owoców. Całość zalać syropem. Piekarnik rozgrzać do temp. 225 stopni C i zapiekać jabłka 40 minut. Ostudzić , wyłożyć na półmisek i przybrać każde jabłko odrobiną galaretki. orz. eczkowej.