
Nadziewane jabłka z koniakiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2105 razy.

Dla 4 osób

Przygotowanie - 25 minut

Pieczenie - 35 minut

4 zielone jabłka

mała słodka cebula lub 4 dymki

100 g pieczarek

2 plastry szynki

100 g kielbasy

łyżka mąki

jajko

3 łyżki śmietany

2 łyżki koniaku

sól, pieprz

3 łyżki oleju

Dymkę lub cebulę obrać , posiekać .

Pieczarki oczyścić , opłukać , pokroić w kostkę. Z kielbasy zdjąć skórkę. Szynkę i kielbasę również pokroić w drobną kostkę

2 łyżki oleju rozgrzać w rondelku, podsmażyć cebulę. Dodać pieczarki, szynkę i kielbasę, smażyć na małym ogniu przez 10 minut.

Jabłka umyć , przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne. Łyżeczką wydrążyć miąższ, tworząc miseczki.

Miąższ jabłek dołożyć do rondelka z nadzieniem. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, dusić jeszcze około 10 minut.

Dodać mąkę, dobrze wymieszać . Zdjąć z ognia, dodać koniak i śmietanę, wymieszać , wbić jajko i jeszcze raz dokładnie wymieszać .

Miseczki z jabłek wypełnić nadzieniem

Naczynie żaroodporne wysmarować olejem, ułożyć w nim miseczki z jabłek.

Wstawić do nagrzanego piekarnika, zapiekać przez 35 minut w temperaturze 200 stopni. Podawać w tym samym naczyniu, w którym były zapiekane.

"Moje Gotowanie"