
Jablka zapiekane z brie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2017 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

4 kwasne jablka,

200 g sera brie,

3 jaja,

3 łyżki smietanki 30%,

3 łyżki mleka,

sok z 1 cytryny,

1/4 łyżeczki galki muszkatołowej,

1 łyżka cukru,

2 łyżki białego wytrawnego wina,

sol, biały pieprz,

masło do posmarowania formy.

1. Jablka umyc, osuszyć, odkroić górną część z ogonkiem, wydrążyć gniazda nasienne i trochę miąższu. Skropić sokiem z cytryny. Wierzchy jablek zachować.

2. Miąższ z jablek posiekać, skropić sokiem z cytryny, dodać wino, wymieszać z

drobno pokrojonym serem brie. Napelnić farszem jabłka.

3. Jaja roztrzepać ze smietanką i mlekiem, doprawić solą, pieprzem i galką. Sosem dopełnić wydrążone, wypełnione farszem jabłka, przykryć odciętymi wierzchami, posypać cukrem.

4. Zaroodporne naczynie posmarować masłem, ułożyć jabłka, wstawić do ogrzanego

do temp. 180°C piekarnika, na 15 min. Podawać gorące.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 92.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)