Jablka zapiekane z brie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1938 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

4 kwasne jablka,

200 g sera brie,

3 jaja,

3 lyzki smietanki 30%,

3 lyzki mleka,

sok z 1 cytryny,

1/4 lyzeczki galki muszkatolowej,

1 lyzka cukru,

2 lyzki bialego wytrawnego wina,

sol, bialy pieprz,

maslo do posmarowania formy.

1. Jablka umyc, osuszyc, odkroic gorna czesc z ogonkiem, wydrazyc gniazda nasienne i troche miazszu. Skropic sokiem z cytryny. Wierzchy jablek zachowac.

2. Miazsz z jablek posiekac, skropic sokiem z cytryny, dodac wino, wymieszac z

drobno pokrojonym serem brie. Napelnic farszem jablka.

3. Jaja roztrzepac ze smietanka i mlekiem, doprawic sola, pieprzem i galka. Sosem dopelnic wydrazone, wypelnione farszem jablka, przykryc odcietymi wierzchami, posypac cukrem.

4. Zaroodporne naczynie posmarowac maslem, ulozyc jablka, wstawic do ogrzanego

do temp. 180żC piekarnika, na 15 min. Podawac gorace.

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

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