

Nadívaná jablka

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Knorr Aromat 1 lžíce
- Velká jablka 8 ks
- Mleté drůbeží maso 300 g
- Vejce 1 ks
- Sýr gouda 100 g
- Cibule 1 ks
- Hustá smetana (např. Rama cremefine na šlehání) 2 lžíce
- Petrželová nať 1 svazek
- Majoránka 1 lžíce
- Citron 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Odřízněte vršky jablek, odstraňte jádérka, vydlabte dužinu, aby zůstala stěna tlustá 1 cm. Dužinu spolu s vršky nadrobno pokrájejte.

2. Vnitřky jablek pokapejte citrónovou šťávou.

3. Cibuli a petrželovou nať pokrájejte nadrobno, smíchejte s masem, pokrájenými jablky, vejcem a šlehačkou. Přidejte majoránku, dochuťte kořením Knorr Aromat.

4. Sýr pokrájejte na kostičky. Přidejte k nádivce a zamíchejte.

5. Naplňte jablka nádivkou a pečte v troubě rozehřáté na 200°C asi 30 minut.