

Jablka plněná mletým masem

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

8 jablek

1 citronu, - šťávu z

sůl

pepř

2 cibule

2 stonky petržele a majoránky

400 g mletého masa

vejce

2 lžíce zakysané smetany

0,5 lžičky sušené majoránky

150 g goudy.

Postup

Z jablek odřízneme horní část, vykrojíme jadřince a jablka vydlabeme. Odkrojenou část a dužinu jemně nasekáme. Vnitřek jablek potřeme citronem, osolíme, opeříme. Do masa vmícháme jablka, vejce, smetanu, nasekanou cibuli, petrželku, majoránky, sůl a peř. Sýr nakrájíme na kostičky a zamícháme do masa. Jablka naplníme masem, dáme do zapékací formy a pečeme v troubě při 200°C asi 30 min. Podáváme zdobené majoránkou.