

Jabłka faszerowane wątróbką

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- jabłko - 8 szt.
- wątróbka drobiowa - 1/2 kg
- czosnek - 2
- masło - 1 1/2 łyżka(i)
- koniak - 1 op.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Jabłka upiec na półtwardo, odciąć górę, wydrążyć środek. Wątróbki usmażyć na maśle z czosnkiem i koniakiem. zmiksować na gładką masę, dodać jajka, wymieszać. Masą wypełnić jabłka, przykryć żurawiną wymieszaną z miodem. Zapiec 10 min w 220stopni, podawać natychmiast.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.