

Dušená jablka plněná ořechy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

3216 kalorií , **35 g** cukrů , **256 g** tuků , **64 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusena-jablka-plnena-orechy>

Příprava

Rozinky na chvíli namočíme v horké vodě, poté slijeme a zalijeme rumem. Necháme je chvíli marinovat. Mezitím z jablek seřízíme vršky se stopkou a jablka vydlabeme tak, aby zůstala v celku. Ořechy nakrájíme nahrubo a smícháme je s plátky mandlí, rozinkami, medem, trochou kůry z pomeranče a dvěma lžícemi pomerančové šťávy. Touto směsí naplníme jablka. Na náplň každého jablka dáme plátek másla, přiklopíme horní částí jablka a pečeme 45 minut na 170°C. Podáváme se zakysanou smetanou.

Tip k receptu

Podle potřeby můžeme jablka při pečení podlít vodou.



Ingredience

- 100 g rozinek
- 50 ml rumu
- 4 jablka
- 200 g vlašských ořechů
- 100 g mandlí
- 2 lžíce včelího medu
- 1 pomeranč
- 100 g másla
- 250 ml zakysané smetany

Kategorie

Vánoce, Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Dezert