

Dušená jablka s křupavou náplní

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

241 kalorií , 1 g cukrů , 22 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusena-jablka-s-krupavou-naplni>

Příprava

Omyjeme jablka a oloupeme pouze horní poloviny. Vyřízneme jádřince. V dostatečně velkém hrnci uvedeme do varu víno, vložíme jablka a přikrytá poklicí 10 minut vaříme. Jablka se nesmí rozvařit. Mazitím čokoládu nahrubo nasekáme, na pánvičce rozpálíme máslo a na středním plameni na něm opražíme plátky mandlí. Jablka vyndáme na talířky a ještě horká je naplníme čokoládou. Víno, ve kterém se jablka vařila, necháme na prudkém plameni vyvařit na 1/2 původního množství, můžeme ochutit trochou cukru a nalijeme ho na jablka. Posypeme plátky mandlí a můžeme podávat.

Tip k receptu

Bílé víno můžeme také nahradit jablečným moštem.

Ingredience

- 4 velká kyselá jablka
- 1/8 l bílého vína
- 100 g oříškové čokolády
- 1/2 lžíce másla
- 2 lžíce mandlových plátků
- 1 lžíce cukru krupice

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Klasika, Rodina, Dezert