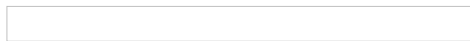


Dušená jablka s mletým masem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2117 kalorií , **63 g** cukrů , **122 g** tuků , **160 g** bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusena-jablka-s-mletym-masem>

Příprava

Cibuli nakrájíme na kolečka. Omytá jablka neloupeme, jen bez jádřinců nakrájíme na plátky. V pánvi rozpálíme olej a cibulové kroužky na něm dozlatova opečeme. Přidáme mleté maso a opečeme ho. Osolíme, opepříme a dochutíme majoránkou. K masu přidáme jablka a pod pokličkou dusíme asi 15 minut. Omyjeme rajčata, rozpůlíme a přidáme k masu. Sýr nahrubo nastrouháme a pokrm jím posypeme. Znovu přikryjeme a necháme sýr roztavit.

Ingredience

- 130 g cibule
- 500 g sladkých jablek
- 1 lžička majoránky
- 500 g hovězího mletého masa
- 200 g strouhaného sýra
- 200 g cherry rajčátek
- sůl
- pepř
- olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod