



Nadziewane jabłka

przepisy.pl



 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- duże jabłka - 8 sztuk
- mięso mielone drobiowe - 30 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- ser gouda - 10 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- śmietana kremówka - 2 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Z jabłek zetnij wierzchy, usuń gniazda nasienne, wydrąż miąższ zostawiając 1 centymetrową ściankę i razem z wierzchem drobno pokrój.
2. Wewnątrz skrop jabłka sokiem z cytryny.
3. Cebulę i natkę drobno pokrój, pomieszaj z mięsem, pokrojonymi jabłkami, jajkiem i kremówką. Dodaj majeranek, dopraw przyprawą Knorr.
4. Ser pokrój w małą kostkę. Wsyp do farszu i pomieszaj.
5. Jabłka napełnij farszem i piecz w piekarniku nagrzanym do 200 stopni około 30 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl