Ден 14: Пълнени печени ябълки

Новини | Спорт и здраве | на 14.12.2023 10:19 | от Зорница Христова

Защо говорим за това?

Трябват ти:

- Ябълки
- Орехи
- Стафиди
- Захар (по желание)
- Масло (по желание)
- Канела

Как се прави:

1. Измий ябълките. Отрежи горната им част, все едно е капаче. Отдолу също отрежи съвсем малко, за да е равно и да не ти се търкалят ябълките в тавата.
2. Издълбай ги внимателно с лъжичка. Гледай да извадиш добре семките, без да стигаш чак до кората. Нека си остане от "месото" на плода, то е най-вкусно.
3. Смеси орехи, стафиди, захар и канела. Напълни със сместа ябълките. Сложи ги в тавичка върху хартия за печене. Най-отгоре може да добавиш малко масло.
4. Опечи ги. Ще отнеме 10-15 минути на силна фурна, но най-добре е да има човек в кухнята, който да следи какво става, за да не загорят.
5. Много е вкусно с топка сладолед или с ванилов крем.

Малко по-сложна разновидност на тази рецепта за запалени кулинари: можеш предварително да обелиш ябълките, а след като ги напълниш, да ги обвиеш с тесто за пай (или готово многолистно тесто).

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/3572-den-14-palneni-pecheni-yabalki

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени