

Jabłka z błękitnym serem i rozmarynem



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser z błękitną pleśnią	200 gram
sok z jednej cytryny	
oliwa	1 łyżka
świeży rozmaryn	2 gałązki
pieprz	
orzechy włoskie	2 drobno posiekane
jabłka	8 małe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka umyj, przetnij na połówki, łyżeczką wydrąż gniazda nasienne, owoce skrop sokiem z cytryny. Ser rozgnieć widelcem (możesz dodać pozostały sok z cytryny). Wymieszaj z oliwą, orzechami i posiekanym rozmarynem, przypraw pieprzem. Nałóż farsz do wydrążonych jabłek, owiń owoce folią albo ułóż na aluminiowych tackach. Grilluj ok. 15 minut. Pod wpływem ciepła stopi się ser, a jabłka zmiękną.