

## Jabłka zapiekane z boczkiem



**ROSIK93**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



IŁOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| <b>jabłka</b>         | 6 szt         |
| <b>wędzony boczek</b> | 12 dag        |
| <b>cebula biała</b>   | 5 szt         |
| <b>szałwia</b>        | kilka gałązek |
| <b>sok z cytryny</b>  | do smaku      |
| <b>masło</b>          | 3 łyżki       |
| <b>pieprz</b>         |               |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek pokroić w kostkę, cebulę obrać, posiekać. Szałwię opłukać, osuszyć, listki pokroić w paski. Jabłka umyć, osuszyć. Odkroić kapelusze, miąższ wydrążyć usuwając gniazda nasienne, jabłka skropić wewnątrz sokiem z cytryny. Boczek wysmażyć na suchej patelni. Dodać 1/2 łyżeczki nasła, wrzucić cebulę i połowę szałwi, smażyć mieszając, aż cebula się zrumieni. Przyprawić do smaku słodziutką pieprzu. Jabłka wypełnić farszem nakryć kapeluszami. Zarzucić do formy wysmarowanej masłem. Włożyć jabłka. Piec 25 min w temp 180 stopniach.