

Jabłka zapiekane z wątróbką



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jabłka	6 szt
wątróbka	20 dag
cebula biała	2 szt
sok z cytryny	do smaku
szałwia	2 łyżeczki
masło	2 łyżki
olej	2 łyżki
mąka	2 łyżki
sok jabłkowy	200 ml
śmietana	2 łyżki
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z jabłek odciąć kapelusze. Miąższ wydrążyć, pokroić, skropić sokiem z cytryny. Połowę masła i oleju rozgrzać, podsmażyć połowę szaławii. Zdjąć. Zesklić posiekaną cebulę, dodać miąższ z jabłek i pozostałą szałwię pokrojoną w paski, poddusić. Wątróbkę umyć, pokryć w cienkie paski, oprószyć, mąką, przesmażyć na reszcie masła i oleju. Oprószyć solą, wlać sok jabłkowy, podgrzewać na dużym ogniu, aż połowę płynu wypraruje. Dodać śmietanę, odparować połowę płynu. Dodać jabłka i cebulę, wymieszać przyprawić. Jabłka wypełnić farszem przybrać przysmażoną szałwią. Piec 30 min w 180 stopniach.