



PIECZONE JABŁKA Z NIEBIESKIM SEREM I KABANOSAMI

SKŁADNIKI:

- 6 średniej wielkości jabłek
- 2 kromki chleba tostowego (olej roślinny, 1/2 łyżeczki cynamonu)
- 1 opakowanie kabanosów francuskich Sokolów
- 120 g sera z niebieską pleśnią
- 1 garść orzechów włoskich
- 2-3 łyżki suszonej żurawiny ciętej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- gałązki rozmarynu do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Od jabłek odciąć górne części i usunąć gniazda nasienne z większą częścią miąższu.
2. Na rozgrzany olej wrzucić pokrojony w kostkę chleb. Smażyć mieszając od czasu do czasu, aż pieczywo zarumieni się z każdej strony (3-4 min). Pod koniec smażenia dodać cynamon. Usmażone grzanki przełożyć na talerzyk wyłożony listkiem ręcznika papierowego.
3. Kabanosy pokroić na cienkie plasterki, ser zetrzeć na tarce o grubych okach, a orzechy drobno posiekać. Całość przełożyć do miski, dodać żurawinę i wymieszać wraz z oliwą. Tak przygotowanym farszem wypełnić wydrążone jabłka. Ustawić je na blasze pokrytej papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C (grzanie góra-dół) na 15-20 minut. Gotową przekąskę obsypać grzankami i udekorować rozmarynem.