Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Яблоки фаршированные курицей и сыром

5 октября 2016 13:30 · https://open-cook.ru/recipes/yabloki-farshirovannye-kuritsej-i-syrom



А вот и свеженький рецепт от Марии Долговой! В этом году очень много яблок и этот рецепт поможет вам разнообразить свои блюда и найти яблочкам применение. Готовится просто, а подать можно и в качестве закуски на праздничный стол, и как основное блюдо на обед или ужин. Такие фаршированные яблочки Маша впервые попробовала у мамы и так они ей понравились, что она решила поделиться ими с вами.

На 3-6 порций (если яблочки предполагаются на закуску, то 6 порций):

- 6 шт яблок Антоновка (лучше покрупнее)
- 2 небольших куриных филе
- 200 гр сыра
- немного майонеза (по вкусу)
- приправа (у меня была "Для курицы") тоже по вкусу

Яблочки помыть.



Аккуратно извлечь из яблок сердцевины и мякоть, не прорезая стенки. Яблочную мякоть не выкидывайте, из нее можно сварить компот и варенье.



Для фарша куриное филе сварить и мелко нарезать, а сыр натереть на терке. Смешать в миске мясо, сыр, приправу и майонез.



Начинить этой массой яблоки и отправить их в духовку, разогретую до 180 градусов, до готовности. Пока они не станут мягкими.



Кушать такие яблочки можно как горячими, так и холодными, кому как нравится :)



А из того, что осталось от яблок, пока готовилось блюдо, Маша сварила компот, добавив шиповник и немного сахара.



По-моему, отличный напиток для холодного времени года.



Приятного аппетита!