Печені яблука

Температура запікання - 180° С

Час випікання – до готовності (близько 1 години й більше)

Інгредієнти:

Яблука тверді та солодкі

Вершкове масло

Цукор та/або мед

Сухі стеблини кропу

Запашні трави (розмарин, чебрець, шавлія, м’ята тощо)

Лимон (лайм)

Кориця (коричні палички)

Спосіб приготування:

Яблука миємо, вирізаємо серединку так, щоб вийшла форма чашечки.

Надрізаємо шкірку яблук спіраллю (3-4 витки) задля того, щоб вони правильно лопнули. Надріз неглибокий.

Гарно змащуємо деко вершковим маслом. За бажанням деко можна застелити пергаментом.

Поверх масла кладемо запашні трави, які маємо. Потім яблука.

*Особливий аромат яблукам надає листя мускатної шавлії.*

Яблука фаршируємо шматочками вершкового масла, паличками кориці або меленою, медом. Вставляємо в серединку кожного яблука стеблини сухого кропу для аромату та краси!

Натираємо цедру лимону або лайму поверх яблук. Можна їхню суміш, буде навіть смачніше!..

Присипаємо цукром з корицею без жалю.

Ставимо запікатися до попередньо розігрітої духовки.

Насолоджуємось смаком ароматної корисної страви після того, як вистигне.

Смачного!