

Mere umplute cu carne

Mere umplute cu carne

Ingrediente :

12 mere mijlocii, 500 g carne macra, 1 lingura de untura sau ulei, 1 ou, sare. Pentru sos: 2 linguri de unt sau ulei, 2 linguri de zahar, 1/2 lingurita de faina, 2 cesti zeama de carne sau apa, sare

Preparare :

Merele se curatite de coaja, se spala, se taie un capacel pe la partea unde este codita, se scoate o parte din miez. La carnea data prin masina se adauga miezul de la mere, se rumeneste in unt sau ulei, si se inabusa cu o lingura de apa. Dupa ce s-a racorit, se adauga un ou si sare. Se umplu merele cu aceasta compozitie. Se pun capacelele deasupra, se pun merele in vasul pentru cuptor care a fost uns cu unt. Se face un sos din zahar ars, faina si zeama de carne. Se toarna peste merele umplute. Se fierb la cuptor la foc economic. Sint delicioase. Pofta buna!