

DIÓS-ALMÁS KRÉM

Hozzávalók:

- 8 dag datolya vagy mazsola
- 1 alma
- 10 dag dió

Elkészítés: a datolyát vagy mazsolát beáztatjuk, az almával együtt lemixeljük, és hozzáadjuk a darált diót. Kitűnő ötlet reggelire vagy tízóraira.

--

CSIRKE FASÍRT ALMÁVAL

Hozzávalók:

- 45 dag darált csirkemell
- só
- bors
- kakukkfű, oregánó, bazsalikom
- 1 nagyobb alma
- 2-3 kanál olaj

Elkészítés: az almát meghámozzuk, és apróska kockákra vágjuk. Elkeverjük a fűszerekkel és sóval, majd hozzáadjuk a darált húst, és jól elkeverjük. A masszából 8 polpettit formálunk. A sütéshez olyan serpenyőt válasszunk, amelyben zsiradék hozzáadása nélkül lehet főzni, s benne egy-két kanál olajon kisütjük a fasírtokat.

--

ALMÁS-TÚRÓS FELFÚJT

Hozzávalók:

- 70 dag alma
- 50 dag sovány túró
- 3 egész tojás és 2 tojás fehérje
- 5 dag cukor
- 12 dag búzadara
- 1/2 sütőpor
- citrom héja
- 1 vaníliás cukor (citrom ízű)
- 1/2 citrom leve

Elkészítés: az almát lereszeljük (vagy apró kockákra vágjuk), s leöntjük a fél citrom levével. A tojás sárgáját elkeverjük a cukorral és vaníliás cukorral, majd hozzávegyítjük a túrót, darát, sütőport, citrom héját, a tojásfehérjéből felvert habot és az almát. A tűzálló edényt megkenjük, zsemlemorzsával meghintjük, beleöntjük a masszát és megsütjük.

GESZTENYÉS-ALMÁS KÖRET

Hozzávalók:

- 20 dag hagyma
- 40 dag hámozott, főtt gesztenye
- 2 alma
- 5 kanál száraz bor
- 2 kanál olaj
- só, bors
- majoránna

Elkészítés: a hagymát felaprítjuk, és az olajon, amelyhez egy kanál vizet adtunk, megpároljuk. Hozzáadjuk a meghámozott, gerezdekre szelt almát, a bort és fél deci vizet. Mielőtt az alma megfő, hozzáadjuk a gesztenyét, a fűszereket, és még egy kis ideig pároljuk. A köretet csirke-, liba- vagy pulykapecsenyéhez kínáljuk.

--

GESZTENYÉS-GYÜMÖLCSÖS SÜTEMÉNY

Hozzávalók:

- 10 dag barna cukor
- 15 dag főtt, áttört gesztenye
- 4 dag zsemlemorzsa
- 2 reszelt alma
- 3 tojás
- 5 dag aszalt vörös áfonya vagy meggy

Elkészítés: a cukrot és a tojás sárgáját kikeverjük, aztán hozzáadjuk a gesztenyét, prézlit, áfonyát és almát. A legvégén óvatosan belevegyítjük a fehérjéből felvert habot. megsütjük.

--