





ГОТОВИМ ИЗ ЯБЛОК

САМЫЕ ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Содержание



Яблоки, запеченные в пармской ветчине	6
Салат из квашеной капусты с яблоком и клюквой	8
Запеченные креветки в яблочном соусе	8
Салат из свежей свеклы с яблоками и морковью	10
Индийский яблочный суп с шалфеем	10
Теплый салат из куриной печени с яблоком	12
Джангл карри	12
Плов с фруктами	14
Яблочное ризотто	14
Мясной рулет с яблоками	16
Мясной пирог с яблоками	18
Запеченная баранья ножка с яблочным пюре и розмарином	18
Яблочные вареники	20
Яблочный чатни	22
Яблочные дольки с острым сыром	22
Пшенная каша с яблоками	24
Яблочные оладьи	24
Запеченные яблоки	26
Яблоки «фри»	26
Шарлотка	28
Яблочные «пончики»	28
Ведьмины яблоки	30
Запеканка с манкой и яблоками	32



Фаршированные яблоки	32
Яблочно-клюквенный компот	34
Фруктовый салат	34
Французский яблочный пирог	36
Яблочное варенье с корицей и брусникой	38
Печенье Эпл Джек	38
Печеные яблоки с клюквой	40
Смузи «Яблочный восторг»	42
Моченые яблоки	42
Австрийский штрудель	44
Яблочный бисквит	46
Яблочный квас	48
Пастила	48
Яблочный мармелад	50
Яблочное фондю	50
Яблочная пахлава	52
Яблочные тарталетки с корицей	54
Закусочные профитроли с творожно-яблочным кремом	56
Яблочно-ореховый пирог	58
Хрустящие яблочные сигары	60
Яблочный сидр	62
Яблочный глнтвейн	62

Яблоки, запеченные в пармской ветчине

3 крупных зеленых
яблока
12 тонких ломтиков
пармской ветчины
100 г моцареллы
¼ ч. л. белого перца

1 Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать на крупные брусочки.

2 Моцареллу нарезать тонкими ломтиками.

3 На ломтик ветчины выложить ломтик сыра, сверху 2—3 яблочных брусочка, посыпать щепоткой белого перца и свернуть рулетом. При необходимости закрепить зубочисткой.

4 Готовые рулетики уложить в противень и выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, 10 минут.

