Diós hússal töltött alma

Hozzávalók
60 dkg (4 nagyobb) alma
30 dkg szárnyashús
10 dkg színes paprika
1 szál póréhagyma
3 dkg vaj
1 csipet kurkuma
2 dl tejszín
1 evőkanál kapribogyó
2 dkg pörkölt dióbél

A sütőt 160 fokra (gázsütő 1. fokozat) előmelegítjük.

Az almákat megmossuk, tetejüket levágjuk, és a belsejüket kanállal kikaparjuk. Az ehető szép részeket összevágjuk, és félre tesszük. Az almákat tepsibe tesszük, és a sütőben 5 percig sütjük.

A húst megmossuk, csíkokra vágjuk. A paprikát megmossuk, kimagozzuk, szintén csíkokra vágjuk. A pórét megtisztítjuk, fél karikákra vágjuk.

Felforrósítjuk a vajat, lepirítjuk benne a húst, rátesszük a paprikát, a pórét, és összepirítjuk. Sózzuk, borsozzuk, beleszórjuk a kurkumát is.

Ráöntjük a tejszínt, beletesszük a kapribogyót és a dióbelet, valamint a félretett almadarabokat, és 1–2 percen át forraljuk.

A ragut betöltjük az almába, ha maradna belőle, köré tesszük, és a sütőben még 15–20 percig sütjük. Ha elkészült, tálaljuk.

Almás krémes

Hozzávalók
6 db tojás
6 evőkanál víz
12 csapott evőkanál cukor
12 púpos evőkanál liszt
fél csomag sütőpor
6 dl tej
2 csomag vaníliás puding
15 dkg sütőmargarin
15 dkg porcukor
2 csomag vaníliás cukor
1 mokkáskanál őrölt fahéj
5 db alma
5 dkg sütőmargarin

Közepes méretű tepsibe alufóliát terítek, és megkenem margarinnal. Szépen kirakom a vékonyra vágott almaszeletekkel úgy, hogy fedjék egymást. Megszórom fahéjjal, és ha az alma savanyú, cukorral is. Bekeverem a vizes piskótát, és ráöntöm az almaszeletekre.

Előmelegített sütőben 175 fokon 35 percig sütöm. Közben a pudingport a tejjel megfőzöm, és félreteszem hűlni.

A 15 dkg margarint ugyanannyi porcukorral, vaníliás cukorral és a fahéjjal kikeverem. A kihűlt pudinggal csomómentesre keverem. Ha az almás piskótánk is megsült és kihűlt, kiborítom egy tálcára, lehúzom róla az alufóliát. Visszateszem a tepsibe, persze most már a tészta lesz alul! Rákenem a vaníliás krémet, megszórom reszelt csokival, és tálalhatom is!

Szedres-almás pite

Hozzávalók
A tésztához:
50 dkg liszt
25 dkg vaj
10 dkg porcukor
reszelt citromhéj
2 db tojás
kevés tej
A töltelékhez:
50 dkg savanykás alma
1 maréknyi szeder
1/2 kávéskanál gyömbér
ízlés szerinti cukor
vaj
A tetejére:
tojás
fahéj
cukor

A tésztát hozzávalóit lágy tésztává gyúrjuk. Folpackba csomagoljuk, 1/2 órára hűtőbe tesszük. Közben a hámozott almát cikkekre vágjuk, hozzáadjuk a szedret, a gyömbért és ízlés szerinti cukrot. Összeforgatjuk.

A tésztát 2 felé osztjuk és kinyújtjuk. Kerek formát kibélelünk az egyik tésztával. Ráhalmozzuk a gyümölcsöt. A tetejére vajdarabkákat teszünk.

A tészta szélét megkenjük tojással, és befedjük a másik kinyújtott tésztával. A széleket összenyomkodjuk. Megkenjük tojással. Tetejére csipetnyi fahéjat és cukrot szórunk. Villával megszurkáljuk, hogy a keletkező gőz távozhasson. Előmelegített sütőben 180 fokon 50 percig sütjük az alsó rácson.

Almás ételreceptek a MINDMEGETTE.HU-ról.