

## Печеные яблоки с апельсиновым джемом и сухофруктами

### Ингредиенты

- Яблоко - 4 шт крупных
- Сухофрукты - любые (курага, инжир, чернослив, изюм) 200 г
- Кедровый орех - 4 ст.л
- Мёд - 4 ст.л
- Джем - апельсиновый 4 ст.л
- Мята - несколько веточек для подачи (или сорбет)



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Сухофрукты замочите в холодной воде на 10–15 минут.

2

Аккуратно вырежьте из яблок сердцевину с семенами и частью мякоти, стараясь не повредить стенки и дно плодов. Мякоть измельчите и отставьте в сторону.

3

Слейте воду с сухофруктов, хорошо их промойте и нарежьте небольшими кусочками. Смешайте с джемом, кедровыми орешками и мякотью яблок. Получившейся смесью начините яблоки, обмажьте медом и уложите в лоток для запекания. Если не все сухофрукты ушли в начинку, смешайте оставшиеся со 100 мл воды или любого сока и вылейте в форму к яблокам. Поставьте лоток в разогретую до 190 °С духовку на 20–25 минут. Время от времени доставайте яблоки и поливайте выделившимся соусом.

4

Теплые яблоки подавайте с листиками мяты и сорбетом.

Приятного вам аппетита :)