



## Hússal töltött alma

### *Hozzávalók 1 személyre:*

- 2 db kisebb alma
- 5 dkg levesben főtt hús
- 3 dkg sajt
- Margarin
- Só
- Bors

### *Elkészítése:*

Az almákat megmossuk, a felső 1/3-ad részüket levágjuk, a magházat kivájjuk, a húsát karalábévájával kiszedegetjük. A levesben főtt húst és a sajtot apróra összevagdadjuk, elkeverjük az alma belsejével és sóval, borssal fűszerezzük. A húsos töltelékét az almák üregébe töltjük és a levágott kalapokat rátesszük. Az almákat egy margarinnal kikent tűzálló tálra állítjuk, a tetejükre borsónyi margarint morzsolunk, és előmelegített sütőben megsütjük. Melegen előételként vagy könnyű vacsoraként fogyasztható.