

Яблочно-луковые сосиски

12 сосисок, 1 кг картофеля, 250 мл молока, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 кислых яблока, 2 луковицы, 2 ст. ложки топленого масла, соль.

Картофель нарезать крупными кубиками, отварить в подсоленной воде и ещё горячим пропустить через пресс. Ввести в пюре разогретое молоко, добавить 2 столовые ложки сливочного масла.

Яблоки очистить, разрезать на четвертинки и удалить семенные коробки. Мякоть яблок нарезать кубиками. Репчатый лук нарезать кольцами и пассеровать в 2 столовых ложках сливочного масла. Добавить кусочки яблок и тушить около 7-8 минут.

Сосиски обжарить в разогретом топленом масле. Пюре и сосиски разложить по порционным тарелкам, а сверху выложить яблочно-луковую смесь.