

«Мясное блаженство» с яблоками



500 г смешанного фарша (говядина и свинина), соль, черный молотый перец, 1-2 яйца, 4 головки репчатого лука, 5 яблок, 3/4 стакана вареного риса, сыр, майонез, зелень для украшения.

Мясной фарш посолить, поперчить и смешать с яйцом.

Репчатый лук мелко порезать и спассеровать. Добавить вареный рис и немного потомить.

Фарш смешать с подготовленным луком и рисом.

Выложить фарш в жаростойкую посуду первым слоем.

Порезать яблоки (лучше кислые) очень мелко и выложить вторым слоем.

Сверху посыпать тертым сыром. Смазать немного майонезом. Это делается для того, чтобы сыр не пригорел.

Форму поставить в духовку и запекать 40 минут при средней температуре. Готовое блюдо украсить зеленью и полосками болгарского перца.

Мой совет: при приготовлении блюд с сыром в духовке всегда поверх сыра класть немного майонеза, тогда корочка будет мягкой и не пригорит.