

Márványsajtos birsalma



Hozzávalók:

2 birsalma (kb. 40 dkg), 2,5 dl vörösbor, 8 dkg vaj, 1 evőkanál méz, kis darabka citromhéj, 1 cikk citrom, 20 dkg márványsajt, 2-3 friss mentalevél, 2,5 dl erőlevés (leveskockából is lehet), késhegynyi só és őrölt fekete bors

1. A birsalmákat meghámozzuk, félbevágjuk, és karalábévájával magházukat eltávolítjuk. A vörösbort 3 deka vajjal, a mézzel, a citromhéjjal és a citrommal egy kis fazékban fölforraljuk. A birsalmát belerakjuk és közepes lángon kb. 20 percig főzzük.
2. Közben a sajtot lereszeljük, az apróra vágott mentalevéllel fűszerezzük. A birset és a citromot a borból szűrőkanállal kiemeljük, félretesszük, boros főzőlevét az erőlevessel fölöntjük, sóval, borssal ízesítjük, kis lángon 20 percig főzzük. A maradék vaját habverővel belekeverjük, és további 10-15 percig főzzük, ezalatt híg mártássá sűrűsödik.
3. A birsalmákat vágott felükkel fölfelé tűzálló tálba rakjuk, a sajtot ráhalmozzuk és előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 10 percig sütjük, amíg a sajt ráolvad. A mártást aláöntve tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 439 kcal

Italajánlat: az a vörösbor, amivel az étel készült vagy száraz fehérbor