

## Айва фаршированная



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** сырой рецепт
- 📅 **Сезон:** круглый год
- ✂️ **Назначение:** горячее блюдо

### Ингредиенты

- Айва – 10 шт.
- Цедра и сок 1 лимона
- 2-3 столовые ложки оливкового масла
- 1 средняя луковица, мелко нарезанная
- 1 лук-порей, мелко нарезанный
- 1 долька нарезанного чеснока
- 1 мелко нарезанная морковь
- 400 г фарша из телятины
- 50 г белого вина
- 50 г арахиса
- 50 г черного изюма
- ½ чайная ложка красного перца
- 1 столовая ложка тимьяна
- 1 чайная ложка мускатного ореха
- 1 чайная ложка корицы
- 100 г тертого сыра гравьера
- 10 веточек розмарина, для сервировки
- Соль и перец по вкусу

### Для запекания

- 50 г оливкового масла
- 100 г вина
- Соль и перец по вкусу

## КАК ПРИГОТОВИТЬ

**Шаг 1.** Первым делом помойте айву, смыв пушистый защитный слой. После этого срежьте у каждого фрукта шляпку (не выбрасывайте, шляпка еще пригодится), а на месте среза сделайте углубление, вытащив чайной ложкой мякоть. Заметьте, что толщина стенок айвы должна равняться примерно 0.5 см.

**Шаг 2.** Поставьте на огонь кастрюлю с водой, добавьте лимонного сока, а затем и айфу, предварительно закрыв ее шляпкой. Варите в течение 20-30 минут либо до тех пор, пока айва не станет мягкой. Если шляпка размякнет раньше остальной части фрукта, выньте ее из кастрюли, не дожидаясь готовности айвы.

**Шаг 3.** Параллельно поставьте на огонь сковороду и налейте 2-3 столовые ложки оливкового масла. Как только масло нагреется, добавьте в сковороду мелконарезанную мякоть айвы, лук, чеснок, лука-порей и морковь. Тушите ингредиенты 5-6 минут, а затем добавьте к ним рубленое мясо и готовьте еще 5-6 минут. После этого налейте вина, подождите 1-2 минуты, пока оно не испарится, и добавьте арахис, изюм, перец, тимьян, цедру лимона, мускатный орех, корицу, соль и перец. Через 2-3 минуты фарш готов, снимите его с огня, добавьте сыра и хорошенько перемешайте. Примите во внимание, что на протяжении всего процесса готовки содержимое сковороды следует постоянно помешивать.

**Шаг 4.** Разогрейте духовку до 180 ° C. Нашпигуйте айву фаршем, накройте шляпками и выложите на противень. Затем добавьте в него оливковое масло, вино, соль и перец, накройте фольгой и поставьте в духовку. Выпекайте 30 минут, затем снимите фольгу и продолжайте выпекать еще 30 минут. Как только блюдо будет готово, поместите его на тарелку (предварительно украсив ее веточками розмарина), полейте оставшимся в противне соком и подавайте к столу в горячем виде.