



Όλοι

γνωρίζουν πως αυτή είναι η καλύτερη εποχή για τα μήλα. Σου δίνουν καλύτερα αρώματα και τις πιο νόστιμες γεύσεις τους. Εάν όμως εσύ θες να γεύεσαι αυτό το τέλειο φρούτο με διαφορετικό τρόπο δοκίμασε την παρακάτω συνταγή με χοιρινά

κεμπάπ και μήλα και θα εντυπωσιαστείς από την ιδιαίτερη γεύση που ούτε καν φανταζόσουν πως θα μπορούσαν να βγάλουν τα μήλα.

### **Υλικά που θα χρειαστείς:**

- 1/2 φλιτζάνι μαρμελάδα βερίκοκο
- 2 κουταλιές της σούπας ξύδι
- 1 κουταλιά της σούπας πελτέ ντομάτας
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο συν λίγο για την σχάρα
- χοντρό αλάτι και πιπέρι
- 16 κύβους από χοιρινό φιλέτο
- 1 μέτριο κόκκινο κρεμμύδι κομμένο σε χοντρές φέτες
- 1 κόκκινο μήλο κομμένο σε 8 φέτες

### **Πώς θα το φτιάξεις:**

1. Ζέστανε την σχάρα σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία
2. Σε ένα μπολ βάλε την μαρμελάδα, το ξύδι, τον πελτέ ντομάτας και 1 κουταλιά της σούπας λάδι. Ανακάτεψε για λίγο, πρόσθεσε αλάτι και πιπέρι και συνέχισε το ανακάτεμα.
3. Στη συνέχεια φτιάξε τα σουβλάκια περνώντας σε κάθε ξυλάκι, τους χοιρινούς κύβους και ανάμεσα φέτες κρεμμύδι, μήλο και στην συνέχεια βάλε πάνω αλάτι και πιπέρι.
4. Έπειτα λάδωσε την σχάρα, βάλε πάνω τα σουβλάκια και μαγείρεψε τα για περίπου 6 με 8 λεπτά γυρνώντας τα περιστασιακά.
5. Στη συνέχεια βάλε πάνω στα καλαμάκια την σάλτσα που έφτιαξες και συνέχισε το ανακάτεμα για 4 με 6 λεπτά ακόμη. Μόλις τα σουβλάκια είναι έτοιμα βγάλε τα από την σχάρα και σέρβιρε τα όσο είναι ακόμη ζεστά.

**Καλή σου όρεξη!**

Πηγή: [joytv.gr](http://joytv.gr)