
PRZECIER Z PIECZONYCH JABŁEK

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1227 razy.

20 dag aromatycznych kwaśnych jabłek
skórka cytrynowa lub miazga surowych owoców róży
2-3 dag cukru

Jabłka umyć i upiec w średnio nagrzanym piecu uważając, aby skórka nie rumieniła się. Miękkie jabłka przetrzeć przez sito drewnianą łyżką i podać gorące do spożycia. Przecier można też ocukrzyć i wymieszać z witaminowymi dodatkami (owoce róży, przecier porzeczkowy).
(na jedną osobę)

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD