

FIGI W DELIKATNIE KARMELOWYM SOSIE



KATARZYNA26



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

figa	1 sztuka
granat	
lody waniliowe	1 gałka
cukier	1 łyżka
sok z cytryny	1 łyżka
woda	1 łyżka
Imbir mielony Prymat	1 szczypta
Cynamon mielony Prymat	1 szczypta
Goździki całe Prymat	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Figę opłukać i naciąć na krzyż.

W garnuszku wymieszać cukier z sokiem z cytryny, wodą i przyprawami.

Doprowadzić do wrzenia.

Włożyć figę oblać sosem i dusić około 3 minuty.

Figę przełożyć na talerzyk, w środek nałożyć kulkę lodów, obsypać owocami granatu i całość polać pozostałym sosem.

Odrobina świeżej mięty do dekoracji i gotowe.

Raj dla podniebienia - polecam :)

