

## Mus z papierówek



### BENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jabłka</b>	1 kg papierówek
<b>woda</b>	1/2 szkl
<b>cukier</b>	1 szkl

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka myjemy, obieramy, odcinamy gniazda nasienne i kroimy w cząstki.

Przekładamy do garnka z grubym dnem, do którego mamy szczelną nakrywkę (zamiast garnka może być głęboka patelnia lub wok).

Na jabłka sypujemy 2 łyżki cukru i wlewamy wodę, wstawiamy na gaz i szczelnie przykrywamy. Po 2-3 minutach mieszamy drewnianą łyżką i dalej dusimy do momentu, aż jabłka się rozpadną.

Wsypujemy resztę cukru i smażymy bez przykrycia na małym ogniu ok. 10 minut, często mieszając.

Spożywamy na bieżąco, najlepiej smakuje z domową bułeczką i z naleśnikami.