

nadziewane pomarańcze

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomarańcza	2 szt
jabłka	2 szt
sok z cytryny	2 łyżki
chrzan tarty	4 łyżki
sól	
pieprz	
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańcze przelewamy wrzątkiem kroimy na pół i delikatnie wyciągamy miąższ, jabłka obieramy i ścieramy na tarce skrapiamy je sokiem z cytryny, miąższ pomarańczy kroimy w kostkę, usuwamy pestki i łączymy z jabłkami i drobnutko startym chrzaniem, doprawiamy do smaku i mieszamy, Farsz nakładamy do połówek pomarańczy.