

Przepis dnia II, odc. 28: Mus gruszkowo-śliwkowy z kruszonką



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gruszki	2 szt.
śliwki	6 szt.
miód	2 łyżki
winiak	50 ml
masło	240 g
mąka pszenna	1/2 szklanki
orzechy laskowe	1/2 szklanki
tymianek	
gałka muskatołowa mielona	
cukier trzcinowy	3 łyżki
mięta liście	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło (120 g) pokroić w kostkę i odstawić w chłodne miejsce. Mąkę wymieszać z cukrem i orzechami, dodać masło i rozdrobnić palcami.
- KROK 2 Doprawić gałką muskatołową i wyrabiać aby powstała kruszonka, wstawić do lodówki na kilka minut.
- KROK 3 Na patelni rozpuszczamy masło (120 g). Dodajemy pokrojone i skropione sokiem z cytryny gruszki. Doprawiamy to tymiankiem i podsmażamy ok. 5 minut. Dodajemy miód i wydrążone śliwki. Podlewamy winiakiem i dusimy kolejne kilka minut.

KROK 4

Owoce przełożyć do małych żaroodpornych naczynek i posypać kruszonką. Piec ok. 20 minut w temperaturze 180 °C. Serwować udekorowane listkami mięty.