

surowka z dyni z bakaliami



KATARZYNA152



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

winne jabłka	2 szt
sok z cytryny	
łyżeczka cukru pudru	
rodzynki	1/2 szklanki
migdały	1/2 szklanki
sok z czarnej porzeczki	1/2 szklanki
cukier	
Pieprz biały mielony Prymat	
dynia	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

dynie ucieramy na tarce z dużymi oczkami, kropimy połową soku z cytryny, opruszamy połową cukru pudru. obrane z skórki jabłka, ucieramy na tarce, kropimy pozostałym sokiem z cytryny i posypujemy cukrem pudrem, łączymy z odsączonymi rodzynekami oraz z posiekanymi migdałami. całość doprawiamy sokiem z porzeczki, dodajemy cukier i biały pieprz. podajemy schłodzona, 30 min. po przygotowaniu...SMACZNEGO!!