

Jabłka z cynamonem



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	50 dag
cynamon Prymat	1 łyżeczka
białe wino	1/2 szklanki
cukier	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka umyć, obrać, pokroić na ćwiartki, oczyścić z gniazd nasiennych i ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Posypać cukrem, cynamonem, polać winem i zapiec 30 min. w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C. Podawać jako deser z dodatkiem bitej śmietany, a także jako dodatek do makaronu lub ryżu ugotowanego na sypko