

Brzoskwinie z patelni.



ANULA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

brzoskwinie	4 sztuki
niesolone masło	10 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie myjemy, obieramy i kroimy w kostkę. Na patelni rozpuszczamy masło, dodajemy pokrojone brzoskwinie i przesmażamy na średnim ogniu 5-8 minut. Wyjmujemy do miseczek łyżką cedzakową, na pozostałym na patelni masle przesmażamy na złoto 4 łyżki tartej bułki. Polewamy nią brzoskwinie, posypujemy cukrem i dekorujemy bitą śmietaną, oraz kawałkami brzoskwini. Podajemy natychmiast, deser musi być ciepły.