

Truskawki z pieprzem i octem balsamicznym



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawki	1/2 kg
sok z cytryny	1 łyż.
cukier	4 łyż.
ocet balsamiczny	1 łyż.
pieprz	1/3 łyżecz.
mięta	1/2 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki myję, obieram szypułki, osączam. Na patelni rozpuszczam cukier z sokiem z cytryny. Gdy się rozpuści cukier dodaję truskawki, ocet balsamiczny i pieprz. Całość mieszam i smażę 2 - 3 minuty na niewielkim ogniu uważając aby owoce się nie rozpadły i zachowały kształt. Po tym czasie przekładam owoce do naczynia, redukuję sos, aż trochę zgęstnieje. Truskawki ułożone w pucharku polewam sosem. Całość dekoruję listkami świeżej mięty. Podaję na ciepło lub na zimno.