

Jabłka duszone w śmietanie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	0,5 kg
cukier	3 łyżki
masło	1 łyżka
śmietana	0,5 szklanki
cukier waniliowy	16 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka umyć, obrać i pokrajać w cząstki. Przygotowane jabłka włożyć do rondla, posypać cukrem, dodać masło i udusić do miękkości na wolnym ogniu. Odstawić, dodać śmietanę i cukier waniliowy, oziębic w lodówce. Deser wyłożyć do salaterek, ozdobić świeżymi owocami lub konfiturami.