

Brzoskwinie zapiekane pod ciastem karpatkowym.



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

brzoskwinie w puszcze	1 opakowanie
karp	1 na karpatkę, gotowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie układamy w formie do sufletów. Przygotowujemy ciasto karpatkowe, brzoskwinie zalewamy ciastem.pieczemy 35 minut w 220 stopniach.