

Zapiekanka z jabłek



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

spora szczypta cynamonu

łyżeczka płynnego miodu

łyżka masła do foremki

śliwki węgierki 4 szt.

jabłka 2 duże szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka myjemy, kroimy na czątki, usuwamy gniazda nasienne, cząski kroimy na plasterki. Śliwki dzielimy na 4 części każdą. Niewielką, żaroodporną foremkę smarujemy masłem. Jabłka i śliwki mieszamy z cynamonem i miodem, układamy w foremce, można lekko skropić wodą. Wkładamy do piekarnika (180 stopni) na 10 minut, wyjmujemy, skrapiamy wodą, posypujemy po górze brązowym cukrem i wkładamy jeszcze na 2-3 minuty. Podawać z gałką lodów waniliowych.