

Jabłka w winie czerwonym



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka 1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obieramy, wydrążamy ze środka gniazda i napełniamy je następującą mieszanką: oparzone i posiekane migdały zmieszane z cukrem , a także z niewielką ilością cynamonu tłuczonego i skórki cytrynowej drobno krojonej. Napełnione jabłka ułożyć w porcelanową głęboką salaterkę i wstawić do pieca na godzinę, zalawszy winem czerwonym z cukrem. Po upieczeniu jabłek podać je razem z salaterką na stół. Jabłka te podaje się na zimno.