

Karaluszki



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	20 szt
mocny chrzan	1 słoik
gęsta śmietana	1/2 szklanki
sól, pieprz	do smaku
sok z cytryny	do smaku
jabłko kwaśne	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki przekroić na połówki. Jabłko zetrzeć na tarce, skropić sokiem z cytryny, wymieszać z chrzaniem i śmietaną w takiej ilości aby powstał gęsty krem. Doprawić do smaku. Połówki śliwek nadziewać kremem chrzanowym i nakładać na wykałaczki.