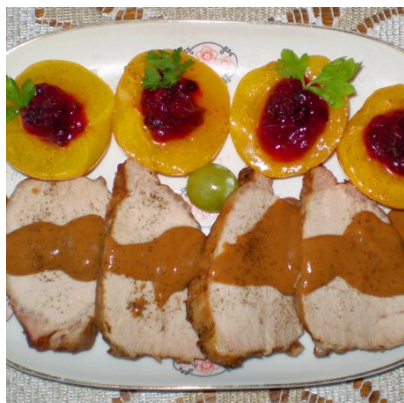


Brzoskwinie z żurawiną do mięs :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta
brzoskwinie w puszcze	4 połówki
konfitura żurawinowa	4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie odsączyć z syropu. W miejsca po pestkach włożyć po łyżeczce konfitury z żurawiny .Oprószyć mielonym pieprzem czarnym .
Podawać do pieczonych mięs i drobiu .