

brzoskwinie inaczej



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

brzoskwinie	1 kg
miód	4 łyżki
skórka z cytryny	1
sos: śmietana	150
jogurt naturalny	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie obrać ze skórki i pokroić w kosteczkę. W rondelku podgrzać miód następnie wrzucić do niego brzoskwinie i posypać skórą z cytryny. Dodać cynamon. Całość zagotować. Zmniejszyć ogień i dusić ok. 10 minut. zostawić do ostudzenia. W międzyczasie przygotować sos. Śmietanę wymieszać z jogurtem, dodać cukier do smaku i sok z cytryny. Wstawić do lodówki na kilka minut. tak przygotowanym sosem polać brzoskwinie wyłożone na talerzykach.