

Pomarańcze z sosem jogurtowym



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomarańczy	8
likru pomarańczowego	0,5 szklanki
płatkw migdałowych	5 dag
cukru pudru	2 czubate łyżki
jogurt naturalny	1 (duże) opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańcze pokroić w grubą kostkę, przełożyć do szklanej salaterki, polać najpierw likierem pomarańczowym, a potem - po schłodzeniu w lodówce (10 min) - jogurtem wymieszanym z cukrem pudrem. Posypać płatkami migdałowymi. Podawać z biszkoptami lub waflami.

Smacznego!!!