

Jabłka w karmelu



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłek	6 dużych
masła	2 łyżki
cukru	2/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka starannie wydrążyć. Foremkę do zapiekanek posmarować masłem, ułożyć w niej jabłka i wstawić na 30 minut do piekarnika nagrzanego do 185 stopni. Z cukru i szklanki wody ugotować karmel i zalać nim jabłka. Piec jeszcze ok. 15 min. Podawać na gorąco.

Smacznego!!