

zapiekanka brzoskwiniowa



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

brzoskwinie	8 sztuka
masło	125 gram
cukier	1 szkalnka
cynamon	1 łyżeczka
mąka	0,5 szklanka
płatki owsiane	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie parzymy na wrzątku i zalewamy zimną wodą by obrać ze skóry, kroimy na ćwiarteczki i układamy w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym masłem. Resztę masła rozpuszczamy mieszając z cynamonem, cukrem mąką i płatkami. Masę dajemy na owoce i pieczemy przez około 30-40 minut w piekarniku w 200 stopniach.