

Jabłka z grilla z twarożkiem

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Jabłka z grilla z twarożkiem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 duże jabłka - łyżka miodu - łyżka rumu -
- łyżka masła - 40 dag twarożku - 3 łyżki śmietany -
- łyżka cukru pudru - szczypta cynamonu mielonego -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Jabłka umyć, pokroić w poprzek w plastry. Masło stopić, wymieszać z miodem i rumem, posmarować plastry jabłka, oprószyć cynamonem. Położyć na rozgrzanym ruszcie lub tacce aluminiowej, piec po 2 min z obu stron. Twarożek wymieszać ze śmietaną i cukrem, podawać do jabłek.

