

Makaron z jabłkami

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- makaron - 30 dag
- jabłko - 70 dag
- cytryna - 1 szt.
- ser żółty - 8 łyżka(i)
- masło - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ugotować makaron w osolonej wodzie, odcedzić. Przełożyć do miski, dodać starty ser i 2 łyżki masła. Wymieszać na jednolitą masę. Makaron rozłożyć równą warstwą na blasze, przycisnąć deseczką i odstawić, by ostygł. Jabłka umyć, pokroić na cząstki, wycinając gniazda nasienne. Skropić sokiem wyciśniętym z cytryny. Cząstki jabłek włożyć do rondla, podlać małą ilością wody i dusić 5-6 min pod przykryciem. Posypać cukrem waniliowym, imbirem i cynamonem. Delikatnie wymieszać, by jabłka się nie rozpadły. Zastygnięty makaron pokroić w kwadraty lub szklaneczką wyciąć z niego kółka. Ułożyć na półmisku razem z duszonymi jabłkami.
- „Nasze rady
Jabłka powinnyś dusić tak długo, aż zmiękną. Nie powinny jednak się rozpaść. Danie możesz udekorować listkami mięty.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.