

Jabłka na jarzynkę

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Znakomite do pieczeni wieprzowej, duszonych żeberek, pieczonej gęsi lub kaczki.

Ilość porcji: 1-2

Stoień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3/4 kwaskowych jabłek -
- 1 łyżka masła lub smalcu -
- 1 łyżeczka majeranku -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Jabłka obieramy, dzielimy na ćwiartki. W rondelku roztapiamy masło lub smalec., włożyc jabłka, zalewamy wodą, przykryc i próżyć na niewielkim ogniu, aż jabłka zaczną się rozpadac. Odkryc, ewentualnie odparowac nadmiar płynu. Doprawic majerankiem.

