

Jabłka w karmelu

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

bardzo pyszne

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 5 PLN

Kaloryczność: 150 kCal

Potrzebne składniki:

- cytryna - 1 szt.
- słodkie jabłka - 4 szt.
- cukier - 2 łyżka(i)
- ziarniste płatki owsiane - 4 łyżka(i)
- sok pomarańczowy - 100 ml
- cynamon - 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

garnek, nóż

Etapy przyrządzania:

1. Wycisnąć sok z cytryny. Obrać jabłka, przekroić na połówki i usunąć gniazda nasienne. Miąższ pokroić w cienkie plasterki i skropić sokiem z cytryny. Roztopić cukier w dużym garnku. Dodać płatki owsiane i delikatnie wymieszać. Następnie wlać sok pomarańczowy i szybko zagotować na średnim ogniu. Dodać plasterki jabłek, podgrzać i przyprawić cynamonem. Podawać na ciepło.

Jak podawać?

w miseczkach