



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Jabłka pieczone w sosie z wina

Upieczone jabłka ułożyć na talerzykach, zalać przygotowanym sosem, zastudzić.

Składniki:

- jabłko, 5 szt.
- cukier, 10 dag
- białe wino, 1 szkl.
- żółtka, 3 szt.
- skórka pomarańczowa, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Umyte i obrane jabłka wydrążyć, we wgłębienia nasypać po łyżeczce cukru, upiec w piekarniku. W rondelku pod przykryciem zagotować wino. Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem i mieszając wlewać do nich stopniowo zagrzane wino. Naczynie postawić na parze i ubijać masę do momentu zgęstnienia. Dodać skórkę otartą z cytryny, lekko wymieszać.

