



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Tarta jabłkowo - śliwkowa

Można stosować różne owoce . na mące razowej

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka pszenna razowa, 1.5 szkl.
- masło, 10 dag
- Śmietana 18% , 3 szkl.
- jajka, 2 szkl.
- cukier, 4 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- jabłko, 4 szkl.
- suszone śliwki, 0.5 kg

Sposób przygotowania:

Mąka + żółtka+ masło+ 3 łyżki śmietany+ 2 łyżki cukru + szczypta soli - zagnieść. Wstawić w folii do lodówki na 30 min. Upiec na złoty kolor. Jabłka obrać i pokroić, ze śliwek wyciągnąć pestki i podzielić na połówki. Owoce ułożyć na podpieczonym ciście. Białka ubić z 2 łyżkami cukru i śmietaną. Polać tym owoce i piec aż jabłka będą na końcach przypieczone. Smacznego

