

Жареные яблоки с кленовым сиропом

Автор: Мухаббат
02.04.2012 07:05 -



Если Вы любите запечённые яблоки, то этот экспресс вариант должен прийти к Вам по нраву. Быстро, просто, вкусно, эффектно.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Жареные яблоки с кленовым сиропом

Автор: Мухаббат
02.04.2012 07:05 -

на 2 порции:

2 кисло-сладких яблока

2 ст.л. растительного масла без запаха (*можно заменить сливочным маслом, будет еще вкуснее*)

2 ст.л. кленового сиропа

2 грецких ореха

веточки мяты (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Жареные яблоки с кленовым сиропом

Автор: Мухаббат
02.04.2012 07:05 -

Яблоки вымыть, не очищая нарезать кругами, не затрагивая часть с сердцевинной.

В сковороду налить масло, слегка прогреть и выложить яблоки в один слой. Поджарить в течение 30 секунд с каждой стороны (жарятся очень быстро, следите за тем, чтобы они не стали слишком мягкими). *Возможно придется жарить в два-три захода.*

Выложить обжаренные яблоки на бумажное полотенце, для того, чтобы избавиться от излишков масла.

На большое блюдо выложить внахлест яблоки. Сверху полить кленовым сиропом и присыпать крупно молотыми грецкими орехами. Украсить веточками мяты и сразу подать.

P.S. кленовый сироп можно заменить мёдом, также можно добавить вяленую клюкву или изюм.

Жареные яблоки с кленовым сиропом

Автор: Мухаббат
02.04.2012 07:05 -

{comments on}