

## Жареные яблоки с кленовым сиропом

Автор: Мухаббат  
02.04.2012 07:05 -

---



*Если Вы любите запечённые яблоки, то этот экспресс вариант должен прийти 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}