

jabłka z grilla

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

co tu duzo mowic

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jabłka - 4 szt
- sok z cytryny -
- bułki kajzerki - 4 szt.
- cukier puder - 2 łyżki
- cynamon -

Etapy przyrządzania:

1. Każde jabłko kroimy na 3 grube plastry, usuwamy gniazda nasienne, skrapiamy sokiem z cytryny. Bułeczki rozkrawamy w poprzek na 3 części. Cukier mieszamy z cynamonem. Na mocno rozgrzanym grillu opiekamy jabłka i bułki posypujemy cukrem wymieszanym z cynamonem. Po około 4 minutach gdy jabłka i bułki nabiorą pięknego koloru, zakończamy opiekanie. Na każdym roście kładź plaster jabłka i bitą śmietanę, podajemy.

Smacznego!

