

Jabłka z curry

Dodany przez kasia

piątek, 04 kwietnia 2014 20:19 - Poprawiony środa, 09 kwietnia 2014 21:25

Jakoś nie mogę przekonać się do pojawiających się nowalijek. Za wcześnie. Poczekam na smaki lata :) Tymczasem do mięska proponuję mój ostatni weekendowy eksperyment z jabłkami.

Składniki:

- 3 jabłka
- Odrobina masła
- Łyżeczka curry
- Rozmaryn ? idealnie gdyby był świeży, ja użyłam suszonego
- 2 łyżki octu winnego
- Szczypta soli



fot. Kasia Łukasiewicz

Umyte jabłka kroimy na ćwiartki, nie obieramy, by skórka trzymała miąższ w ryzach ;) Podsmażamy na maśle z dodatkiem curry, rozmarynu i soli. Gdy się zezłocą dodajemy ocet i czekamy chwilę, aż odparuje. Smaczne na ciepło i na zimno. Ja podałam do polędwiczek wieprzowych.

Smacznego :)

Kasia Łukasiewicz

Jabłka z curry

Dodany przez kasia

piątek, 04 kwietnia 2014 20:19 - Poprawiony środa, 09 kwietnia 2014 21:25



fot. Kasia Łukasiewicz{jcomments on}