





Duszone jabłka

Zdrowy, jesienny deser

 Czas na High: 2

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- Jabłka twarde typu reneta albo golden delicious
- Masło po łyżce na jedno jabłko
- 1 cytryna
- Cynamon
- Imbir w proszku
- Gałka muszkatowa
- Cukier brązowy



Wykonanie:

Wydrąż jabłka i włóż je do miski wolnowaru. Włóż do wydrążonych jabłek kawałek masła jedną łyżkę. Wyciśnij sok z cytryny i polej nim jabłka. Oprósz jabłka szczyptą cynamonu, imbiru, gałki muszkatowej i brązowym cukrem. Gotuj na poziomie HIGH przez 2 godziny. Serwuj jabłka polane sosem z wolnowaru.