

Kanelstekta äpplen

4 port.

Ingredienser:

4 st äpplen, gärna svenska
3 msk smör
3 msk honung
1-2 tsk kanel, efter tycke och smak
Vid servering
glass eller vaniljsås

Gör så här:

Tvätta äpplena. Dela, kärna ur och skär äpplena i klyftor. Smält smöret på medelvärme och lägg i äppleklyftorna. Ringla över honungen och låt steka någon minut. Vänd runt klyftorna så de blir stekta runt om. Tillsätt kanelen och stek några minuter till tills äpplena känns mjuka. Servera med glass eller vaniljsås.



Kanelstekta äpplen

4 port.

Ingredienser:

4 st äpplen, gärna svenska
3 msk smör
3 msk honung
1-2 tsk kanel, efter tycke och smak
Vid servering
glass eller vaniljsås

Gör så här:

Tvätta äpplena. Dela, kärna ur och skär äpplena i klyftor. Smält smöret på medelvärme och lägg i äppleklyftorna. Ringla över honungen och låt steka någon minut. Vänd runt klyftorna så de blir stekta runt om. Tillsätt kanelen och stek några minuter till tills äpplena känns mjuka. Servera med glass eller vaniljsås.



Kanelstekta äpplen

4 port.

Ingredienser:

4 st äpplen, gärna svenska
3 msk smör
3 msk honung
1-2 tsk kanel, efter tycke och smak
Vid servering
glass eller vaniljsås

Gör så här:

Tvätta äpplena. Dela, kärna ur och skär äpplena i klyftor. Smält smöret på medelvärme och lägg i äppleklyftorna. Ringla över honungen och låt steka någon minut. Vänd runt klyftorna så de blir stekta runt om. Tillsätt kanelen och stek några minuter till tills äpplena känns mjuka. Servera med glass eller vaniljsås.



Kanelstekta äpplen

4 port.

Ingredienser:

4 st äpplen, gärna svenska
3 msk smör
3 msk honung
1-2 tsk kanel, efter tycke och smak
Vid servering
glass eller vaniljsås

Gör så här:

Tvätta äpplena. Dela, kärna ur och skär äpplena i klyftor. Smält smöret på medelvärme och lägg i äppleklyftorna. Ringla över honungen och låt steka någon minut. Vänd runt klyftorna så de blir stekta runt om. Tillsätt kanelen och stek några minuter till tills äpplena känns mjuka. Servera med glass eller vaniljsås.

