

Jablečné pyré

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Jablka 1 kg
- Cukr 5 g
- Badyán 0.5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oloupaná a jádřinců zbavená jablka nakrájíme na menší kousky, malinko podlijeme vodou, přidáme rozdrčený badyán a pod pokličkou dusíme. Přisypeme cukr a mícháme, dokud se cukr úplně nerozpustí.

Pyré se okamžitě konzumuje po vychladnutí, chceme-li ho uchovat, dáme do sklenic a 30 minut sterilujeme.