

Flambované broskve

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Broskve 2 ks
- Máslo 1 ks
- Citrón 1 ks
- Pomerančová šťáva 1 ks
- Rum 1 ks
- Cukr 10 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cukr vložíme na pánev a necháme pomalu karamelizovat, než se nám všechn cukr rospustí přidáme šťávu z citronu. Do světlého karamelu přidáme kousek másla (cca 1×1 cm) a přilijeme 1 dcl pomerančové šťávy. V této směsi „vykoupeme“ půlky broskví. Poté si nahřejeme část pánve a vlijeme na toto místo 2 cl rumu, který okamžitě vzplane. Necháme plamen vyhasnout a hned servírujeme. Můžeme ozdobit šlehačkou nebo oříšky.