

Jablečné pyré

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Kyselejší jablka 1 kg
- Cukr 5 g
- Badyán 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

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.