

# Jablečné pyré paní hraběnky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

501 kalorií , 24 g cukrů , 28 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecne-pyre-pani-hrabenky>

## Příprava

Oloupaná jablka nakrájíme na malé kousky a spolu s kořením dáme dusit pod pokličku doměkka. Měkká jablka necháme vychladnout, odstraníme koření, přidáme zakysanou smetanu, med a vše rozmixujeme dohladka. Do pyré vmícháme sušené brusinky a rozinky propláchnuté horkou vodou.

Rozdělíme do misek a posypeme sekanými ořechy. Nakonec dezert pokapeme javorovým sirupem. Před podáváním necháme vychladit.

## Ingredience

- ✓ 5 velkých jablek
- ✓ 1 tyčinka skořice
- ✓ 4-6 hřebíčků
- ✓ 1 balení zakysané smetany
- ✓ hrst rozinek
- ✓ hrst sušených brusinek
- ✓ hrst sekaných vlašských ořechů
- ✓ 2 lžíce medu
- ✓ 2 lžíce javorového sirupu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Rychlovka, Rodina, Dezert, Svačinka

