

Ananas w sosie karmelowym



Autor: **FasOlka**

Przepisów: **6** Ocena: **11**



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Ananas, 1 cały
- masło, 30 g
- pistacje, 1 dkg
- Ciemny rum, 0,5 l
- Sok pomarańczowy, 0,5 szkl

Sposób przygotowania:

- 1 Odkroić liście od ananasa, pokroić go na ósemki, odkroić rdzeń i skórę. Wyłożyć na płytce garnek, gotować. Dodać masło, sok pomarańczowy i karmel. Ananasa wyciągnąć po chwili, posypać pistacjami i polać rumem. Jako dodatek kwaśna śmietana lub ciasteczko

Twoje notatki do przepisu: