

# Legumina wg Babci Irenki ;)



Autor: micgad

Przepisów: 7 Ocena: 23



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- jabłka 4 szt
- Majeranek
- Woda
- Sól

## Sposób przygotowania:

- 1 Proporcje zależne od ilości osób, u mnie 1 jabłko na 1 osobę. Najlepsze będą te średnio twarde.
- 2 Jabłka pokroić w ćwiartki, wydrążyć gniazda i usunąć pestki. Nie obierać - będą elegancko same od skórki odchodziły :)

Ułożyć kawałki jabłek jedno obok drugiego na dnie garnka, skórką do dołu.

Nalać do garnka troszkę wody, aby jabłka się nie przypaliły.

Wszystko posypać solą i majerankiem.

- 3 Wstawić na niewielki gaz i prażyć przez 5-10 minut aż do zmięknienia jabłek.

Kiedy już będą mięciutkie, przełożyć do misek. Jeść najlepiej łyżeczką, w przeciwnym razie jabłuszka się rozleczą.

SMACZNEGO!

Bardzo smaczna (słodko-słona) jest gęsta woda pozostała po prażeniu, szkoda wylewać :)

## Twoje notatki do przepisu: