

Recept z kuchyne Ley

Jablkové Crumble

Počet porcií: 2

Príprava: 10 min

Varenie: 10 min



Postup:

1. Jablká (alebo hrušky) ošúpeme, očistíme, nakrájame na kocky. Vo woku zohrejeme maslo alebo kokosový olej.
2. K tuku pridáme ovocie, štipku soli a opekáme. Tvrdšie odrody opekáme pomaly, aj 10 minút. Tak, aby trochu zmäkli, a zvonku sa im vytvorila chrumkavá kôrka. Pokiaľ máme hrušky alebo sypkejšie jablká, tak tie prudko (naozaj prudko) orestujeme z každej strany. Po 3 - 4 minútach by mali byť zlatisté na povrchu a stále pevné.
3. Teraz k nim pridáme javorový sirup/med (čo nie je nutné, najmä v prípade sladkého ovocia), dobre zamiešame.
4. Prisypeme mleté mandle a premiešame. Vypneme zdroj tepla a necháme ich na panvičke ešte minútku. Mandle sa spoja s maslom a okolo jablák urobia takú chrumkavú "krustičku".

Detailný postup a moje tipy nájdeš na webe:
[Jablkové crumble](#)

Ingrediencie:

- 2 - 3 jablká
- 3/4 hrnčeka mletých mandlí (alebo mandľovej múky)
- štipka soli
- 2 PL kokosového oleja (alebo masla)
- 1 - 2 PL javorového sirupu/ medu (úplne voliteľné ;-))

Moje vychytávky:
