

FARFALLE S PEČENÝMI JABLKY, HROZNOVÝM VÍNEM, BORŮVKAMI A JAVOROVÝM SIRUPEM

(4 porce)

INGREDIENCE

400 g Adriana Farfalle
2 jablka nakrájená na plátky
1 celá skořice
100 g hroznového vína
100 g čerstvých borůvek
javorový sirup dle chuti
200 g smetany crème fraîche
100 g másla

POSTUP

Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Rozehřejte pánev, přidejte máslo, skořici a při mírné teplotě nechte vyluhovat asi 2 minuty. Přidejte jablka a orestujte. Přidejte borůvky, hroznové víno, těstoviny a krátce orestujte. Naservírujte na talíř a podávejte s javorovým sirupem a smetanou crème fraîche.



www.adrianachutnasvetove.cz



adriana
Pasta