



# Deser owocowy w przyprawach korzennych z lodami

ILOŚĆ: 5-10 OSÓB

PRZYGOTOWANIE: 10 MIN.

PRZYZRĄDZANIE: 15 MIN.

## Składniki

- 2 banany
- 2 jabłka
- 2 gruszki
- 20 g masła
- syrop imbirowy
- cukier trzcinowy
- cynamon
- goździki
- miód

## PRZYGOTOWANIE

1. Banany obierz ze skórki, pokrój w plastry. Obierz gruszkę i pokrój w grubszą kostkę. Jabłek nie obieraj, ale wyjmij gniazda z nasionami. Pokrój również w grubą kostkę, posyp cynamonem.

## PRYZRĄDZANIE

1. Do garnka żeliwnego Opa włóż masło, syrop imbirowy oraz cukier trzcinowy oraz łyżkę miodu.
2. Do rozgrzanego garnka dodawaj stopniowo owoce oraz pozostałe składniki. Polej jeszcze raz syropem imbirowym. Wymieszaj.
3. Duś wszystko ok. 7 min na większym ogniu, mieszając. Owoce mają być odrobinę twarde, tak aby się nam nie rozpadły.
4. Podawaj z lodami.