

Ассорти "В яблочном соку"



Что нужно:

- яблочный сок - 1 литр;
- курага - 100 г;
- сушёные персики - 200 г;
- яблоко - 2 шт;
- нектарин - 1 шт;
- сахар - 1 ст. л.;
- корица - 1 палочка;
- гвоздика - 2 палочки;
- ананас - 1/2 шт;
- сметана (густая) - 100 г.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Курагу и сушёные персики заливаем водой и убираем на 1 час, затем сливаем воду и нарезаем их пополам;
2. Ананас очищаем от кожуры, вырезаем сердцевину и нарезаем кусочками (примерно по 2 см);
3. Очищаем яблоки от семян и нарезаем кусочками (размером схожие с кусочками ананаса);
4. Нектарин также очищаем и нарезаем на кусочки (размером схожие с кусочками ананаса);
5. Кладём все фрукты в кастрюльку, заливаем яблочным соком, добавляем сахар, корицу, гвоздику, доводим до кипения и уменьшив огонь до минимума варим ещё 10 минут (периодически помешивая);
6. Затем снимаем с плиты, остужаем и убираем в холодильник на 1 час;
7. Подаём в креманках, сверху каждой положив по 1 ч. л. сметаны.