

"Неординарный для неординарных"



Что нужно:

- морковь - 6 шт;
- чернослив - 200 г;
- сливки - 200 г;
- молоко - 1 стакан;
- слив. масло - 100 г;
- изюм - 100 г;
- мёд - 4 ст. л.;
- сахарная пудра - 4 ст. л..

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем в сковороде морковь (натёртую на мелкой тёрке), сливочное масло, изюм, нарезанный пополам чернослив, мёд и вливаем молоко;
2. Тушим с открытой крышкой 20 минут;
3. Убираем сковороду с плиты и даём остыть 20 минут;
4. Смешиваем сливки с сахарной пудрой и добавляем в нашу морковную массу, всё перемешиваем;
5. Раскладываем по креманкам.