

## Prażony rabarbar z jabłkami



## Składniki

800 g - rabarbaru

150 g - cukru

małe jabłka

laska cynamonu

## Opis wykonania

Prażony rabarbar z cukrem, jabłkami i cynamonem. Pyszny deser z rabarbarem!

Rabarbar umyć, obrać i obciąć oba końce. Grube pędy przekroić wzdłuż, następnie pokroić na kawałki. Rabarbar włożyć do nieperforowanego pojemnika do gotowania, posypać cukrem i potrząsnąć. Jabłka umyć, wykroić szypułkę i obrać. Dopiero krótko przed przygotowaniem jabłka podzielić na ćwiartki i pokroić w plasterki. Dodać do rabarbaru wraz z laską cynamonu. Gdy owoce puszczą nieco soku, gotować je na parze, jak podano poniżej.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy, gotowanie na parze, 100°C, 3-5 minut.

Wariant: zamiast laski cynamonu można do gotowania włożyć kawałek pokrojonej laski wanilii. Jabłka można zastąpić pokrojonym bananem lub 300 g truskawek. Wówczas deser będzie słodszy.

Wskazówka: prażone owoce można przygotować również używając programu "Wypieki, desery", "Owoce prażone".