



Marjawokki

Aineet: 300 - 400 g marjoja
5 omenaa
3 rkl hunajaa
riipaus rosmariinia
sokeria
nokare voita

Valmistus: 1. Omenat kuoritaan ja paloitellaan.
2. Omenapaloja paistetaan hetki wokissa vainokareen kera.
3. Lisätään jäiset marjat, hunaja ja rosmariini.
4. Annetaan hautua noin 5 minuuttia, kunnes omenat ovat pehmeitä.
5. Lisätään maun mukaan sokeria ja tarjoillaan joko sellaisenaan jäätelön tai vaniljakastikkeen kera tai soseutetaan, annetaan hetki jäähtyä ja tarjoillaan lettujen kanssa.

www.superkokki.com