Duszone morele z miodem i lawendą

Naturalnie słodki deser z aromatyczną nutą – doskonały na lato.

Czas na High: 1H
Czas na Low: 2H
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 10



Składniki

- 8 dojrzałych moreli, przepołowionych i bez pestek
- 3 łyżki miodu
- 1 łyżeczka suszonej lawendy lub kilka gałązek świeżej
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Wykonanie:

Ułóż morele przeciętą stroną do góry w wolnowarze.
Skrop je miodem, posyp lawendą i skrop sokiem z cytryny.
Gotuj 2 godziny na LOW.
Podawaj z lodami lub jogurtem greckim.