


Salata crema de stafide, mere si smochine



Ingrediente

Mere - 600 de grame
Smochine - 200 de grame
Stafide - 100 de grame
Frisca - 100 de grame
Zahar - 40 de grame
Scortisoara

 30 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Speli stafidele si smochinele si le inmoi in putina apa. Le lasi sa stea 12 ore.
2. Apoi le scurgi de apa si le treci prin masina de tocat. Adugi merele rase de coaja, taiate sub forma de cubulete, scortisoara si zahar si amesteci totul bine, apoi adaugi putina frisca batuta sau smantana dulce si amesteci usor.
3. Ornezi salata cu smochine intregi si servesti imediat.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>