

Flambirowane brzoskwinie

Składniki

- 3 brzoskwinie
- 2 herbatniki
- 2 łyżki miodu
- masło
- 50 ml rumu
- 1 mała kwaśna śmietana 18%

Przygotowanie:

1. Herbatniki pokrusz na jak najmniejsze kawałki. Brzoskwinie przekrój na pół i pozbądź się pestek.
2. Owoce wrzuć na grilla. Po kilku minutach obróć na drugą stronę.
3. Kiedy owoce się zgrillują, przerzuć je do [woka](#). Podlej rumem i poczekaj, aż alkohol się wypali.
4. Dodaj miód. Duś chwilę. Dodaj masło. Wymieszaj wszystko w powstałym sosie.
5. Flambirowane brzoskwinie przełóż na talerz. Na talerzu zrób dwa kleksy z kwaśnej śmietany i posyp je pokruszonymi herbatnikami.