Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

**Одноклассники: ok.ru/opencook** **ВКонтакте: vk.com/opencook**

# Жареные фрукты к мясу от Константина Вагу

30 декабря 2012 22:22 · https://open-cook.ru/recipes/zharenye-frukty-k-myasu-ot-konstantina-vagu




Отлично и зимнее дополнение к мясу. Красивые фрукты в сочетании со свининой или говядиной – необыкновенный вкус.

Для наших рулета мы использовали хурму, грушу и виноград.

- хурму можно любую взять
- грушу лучше взять сорта “Конференц”, она твердая и сочная
- виноград лучше взять красный крупный и с косточками

Хурму нарезаем толстыми ломтиками.




Грушу нарезаем вдоль ломтиками.




Хурму посыпаем сахаром, чтобы она не расползлась.




Обжариваем хурму на сухой горячей сковороде.






Выкладываем ее на тарелку.



На той же сковороде обжариваем ломтики груши и половинки винограда, избавленные от косточек.






Снимаем груши и обжариваем виноград с другой стороны.




Выкладываем оставшиеся фрукты на тарелку.




open-cook.ru Открытая Кухня Анны Нечаевой