

po 12. miesiącu

alergeny:
produkt zawiera mleko

W jak Wiśnie i ser dodane do makaronu



Składniki

- Makaron drobny ugotowany: 200 g
- Jabłko Wiśnia 100% sok Gerber: 1 buteleczka
- Wiśnie mrożone drylowane: 150 g
- Serek homogenizowany: 140 g
- Jabłko obrane: 100 g

Przybory kuchenne

- garnek, cedzak, ronderek, deska do krojenia, nóż

Sposób przygotowania

- Makaron gotujemy w lekko osolonej wodzie.
- Sok Gerber gotujemy do momentu odparowania około połowy soku, a pod koniec gotowania wrzucamy wiśnie bez pestek (drylowane) oraz trochę jabłek pokrojonych w kostkę. Możemy dodać również odrobinę miodu.
- Makaron mieszamy z serkiem homogenizowanym i polewamy sokiem z owocami.