

Testenine z marelicami



30 dag testenin (široki rezanci)
35 dag zrelih marelic
3 dag sladkorja
pol stroka vanilije
5 dag mandeljev

Olupljene marelice dušite s sladkorjem, vanilijo in $\frac{1}{2}$ -1 dl vode. Pretlačite ali zmeljite jih z električnim mešalnikom. Prelijte jih po kuhanih tetsteninah in potresite z nasekljanimi mandelji. Namesto marelic lahko uporabite breskve.

Recept je za štiri osebe.

Vsebuje: 399 kcal (1671 kJ)
12,5 g beljakovin
8 g maščob
68 g ogljikovih hidratov
0 mg hol