"Неординарный для неординарных"

Что нужно:

- морковь - 5 шт;
- чернослив - 100 г;
- сливки - 200 г;
- молоко - 1 стакан;
- слив. масло - 100 г;
- изюм - 100 г;
- мёд - 4 ст. л.;
- сахарная пудра - 4 ст. л..

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем в сковороде (уже разогретой и смазанной растительным маслом) натёртую морковь, сливочное масло, изюм, нарезанный пополам чернослив и вливаем молоко. Перемешиваем.
3. Добавляем мёд. Снова перемешиваем и томим на среднем огне 10 минут не накрывая крышкой.
4. Смешиваем сливки с сахарной пудрой. Венчиком.
5. Добавляем к нашей морковке, перемешиваем, слегка усиливаем огонь и готовим ещё 8 минут (уже под крышкой). Затем остужаем и раскладываем по креманкам.