




## Słodki makaron z bakaliami

 Na widelcu

Polecane na: [desery](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

makaron - 100 g

morele suszone - 4 szt.

dżem porzeczkowy - 3 łyżka

migdały krojone w słupki - 1 łyżeczka

żurawina - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Gotujemy nasz ulubiony makaron. Następnie w miseczce mieszamy dżem, migdały, żurawinę (jako że dżem porzeczkowy bywa dość kwaśny można dodać miód). Polewamy makaron zawartością miseczki. Morele kroimy w pół i wkładamy dekoracyjnie w makaron. Posypujemy całość migdałami.