



## Stegte æbler

Stegte æbler er en fin efterårsting.

### Ingredienser:

**4 mellemstore madæbler**

**1 stort løg**

**½ tsk. Sukker**

**1 tsk. Salt**

**14 g smør**

**Skær løg i halve ringe og æbler i både. Smelt smørret ved forholdsvis høj varme. Svits løgene uden at de bruner - dvs. i kort tid. Tilsæt æbler i både og sukker/salt/peber. Steg det hurtigt, det må endelig ikke blive helt gennemstegt. Sukkeret skal nå at smelte.**