
PAŃCZKI WIEDEŃSKIE

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1835 razy.

Przygotować ciasto jak na pączki luksusowe. Formować pączki o połowę mniejsze, nadziewać marmoladą morelową i smażyć . Po usmażeniu ułożyć w rondelku (najlepiej platerowanym), zalać sosem morelowym i podawać na gorąco (w rondelku).

Składniki sosu :

1/2 kg moreli,

15 dag cukru,

1 szklanka wody,

100 g rumu.

Przyrządzenie sosu. Morele oczyścić z pestek, umieścić w rondlu, zalać wodą i gotować do miękkości. Ugotowane przetrzeć przez sito, wsypać cukier i zagotować . Jeżeli sos jest zbyt gęsty, dodać wody. Wlać rum i zamieszać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD