
Jabłka po normandzku 10 min

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1599 razy.

Kuchnia z szybkowaru

8 winnych jabłek

8 kawałków cukru

8 łyżeczek od kawy galaretki porzeczkowej

1 opakowanie cukru waniliowego

1 kieliszek wódki (najlepiej kalwadosu)

1 kieliszek soku jabłkowego lub płynnego owocu z jabłek

6 dag masła

0,5 szklanki śmietanki

Jabłka obrać , wydrążyć gniazda nasienne, do każdego włożyć do środka kawałek cukru, wlać trochę wódki, wsypać cukru waniliowego, na to położyć małą łyżeczkę galaretki porzeczkowej i wiórek masła. Resztę masła rozgrzać w szybkowarze, ułożyć w nim ciasno jabłka, wlać sok jabłkowy i szybkowar zamknąć . Ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po rozłożeniu wraz z sosem do kompotierek połączyć śmietanką. Podawać z kruchymi ciasteczkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD