
Chłodnik z chleba i owoców

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1659 razy.

6 kromek czarnego żytniego chleba
4-6 jabłek świeżych lub 10 dag suszonych
8 łyżek cukru
8-70 świeżych lub suszonych śliwek
szklanka bitej śmietany
garść rodzynków
skórka cytrynowa
2 łyżki soku cytrynowego

Suszony chleb zalać 2 szklankami wrzącej wody i odstawić , aż całkowicie namoknie. Obrane jabłka i śliwki ugotować w 3 szklankach wody (owoce suszone należy najpierw namoczyć), dodać cukier i oziębic . Namoczony chleb przetrzeć przez sito i razem z płynem dodać do wywaru owocowego. Przyprawić utartą skórką i sokiem cytrynowym, przelać do wazy. Przybrać czubem z ubitej śmietany, posypać rodzynkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD