
Kompot ze świeżych fig

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1452 razy.

Kuchnia węgierska

8 świeżych (zielonych) fig

sok z 1 cytryny

4 filiżanki wody

2 kieliszki wiśniowego likieru

80 g cukru

Figi włożyć do gotującej się, osłodzonej wody, gotować 5 min. Zdjąć z ognia, dodać mieszając sok z cytryny i likier wiśniowy. Wstawić do lodówki na 3 godz.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD