
Nadziewane figi

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1266 razy.

Kuchnia węgierska
12 suszonych fig
sok z 1 pomarańczy
70 g migdałów
70 g cukru
sok z 1 /2 cytryny

Figi umyć , zrobić w każdej wgłębienie. Migdały posiekać , ugotować w mleku i wypełnić nimi wgłębienia w figach. Cukier rozpuścić w 1/2 filiżanki wody, dodać sok z cytryny i pomarańczy i gotować w tym płynie figi, aż do miękkości. Podawać ciepłe albo bardzo schłodzone.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD