
Kompot z suszonych fig

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1321 razy.

Kuchnia węgierska
250 g suszonych fig
50 g obranych migdałów
80 g cukru
1/4 litra białego wina
1/2 cytryny

Z cukru i wody ugotować syrop, dodać figi i skórkę otartą z cytryny i na małym ogniu dusić do miękkości. Następnie dolać wino i sok z cytryny, dodać również drobno posiekane migdały. Na kilka godzin wstawić do lodówki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD