

---

# Melon ze śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1172 razy.

Kuchnia węgierska

1 dojrzały melon

1 kieliszek likieru wiśniowego

1 filiżanka słodkiej śmietanki

1 łyżka cukru pudru

10 konserwowych wiśni dalmatyńskich (wiśnie koktajlowe)

Z melona odkroić wierzch, usunąć pestki i wydrążyć tyle miąższu, aby pozostała jeszcze dostatecznie gruba ścianka. Wydrążony miąższ posiekać i wymieszać z przepołowionymi wiśniami, śmietaną i cukrem pudrem. Nadzieniem tym napełnić melon, połączyć go likierem wiśniowym, przykryć odkrojonym wierzchem i na kilka godzin wstawić do lodówki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD