
Kruszon truskawkowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1235 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg truskawek

1/2 l białego wina

250 g cukru

liście marzanki

2 kieliszki koniaku

1 butelka szampana

2 kieliszki maraschino

1 pomarańcza

1/2 l czerwonego wina

Truskawki umyć , kilka z nich odłożyć do przybrania kieliszków, posypać cukrem i odstawić na 30 min, aby puściły sok. Truskawki i liście marzanki zalać czerwonym i białym winem, koniakiem, maraschino i sokiem z pomarańczy, i na 1 godz. wstawić pod przykryciem do lodówki. Potem dolać szampana i jeszcze raz na 15 min wstawić do lodówki. Przed podaniem na stół precedzić , rozlać do kieliszków i do każdego włożyć po jednej truskawce.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD