
Kruszon ananasowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1288 razy.

Kuchnia węgierska

1 puszka ananasów

1 litr białego wina

150 g cukru

skórka cytrynowa

2 kieliszki koniaku

skórka pomarańczowa

2 kieliszki maraschino

1 butelka szampana

Plastry ananasa podzielić na cztery części, posypać cukrem i w szklanym dzbanie odstawić na godzinę, aby puściły sok. Dodać skórkę cytrynową i pomarańczową, dolać wino, koniak i maraschino, przykryć i na 2 godz. wstawić do lodówki. Na 10 min przed podaniem zalać szampanem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD