

---

# Kruszon ananasowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1341 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