
Kruszon brzoskwiniowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1313 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg brzoskwiń

2 kieliszki koniaku

200 g cukru

2 kieliszki curaçao

1 litr białego wina

2 kieliszki cointreau

1/2 l czerwonego wina

liście marzanki

1 butelka szampana

Brzoskwinie obrać ze skórek, usunąć pestki, drobno pokrajać, włożyć do szklanego dzbanka i posypać cukrem. Potem zalać je białym i czerwonym winem, koniakiem, curaçao, cointreau, dodać liście marzanki i pod przykryciem wstawić na 2 godz. do lodówki. Przed podaniem zalać kruszon szampanem, przecedzić, rozlać do kieliszków i do każdego kieliszka włożyć kawałek brzoskwini.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD