
Pieczone wiśnie

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1248 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg wiśni

1/2 l białego wina

250 g cukru

5 białek

szczypta cynamonu

1 łyżka cukru waniliowego

otarta skórka z 1 cytryny

Wiśnie wypestkować, dusić do miękkości w winie z dodatkiem cukru i otartą skórką z cytryny. Następnie włożyć wiśnie do żaroodpornego naczynia, obłożyć je pianą ubitą z białek, wymieszaną z cukrem waniliowym i piec 15 min w lekko nagrzanym piekarniku. Podawać na ciepło.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD