
Krupnik ze śliwkami

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1853 razy.

12 dag suszonych śliwek

5 dag kaszy perłowej

1 łyżka masła

1 łyżka cukru

sól

Śliwki umyć, namoczyć na 3 i 1/2 godz., płyn odlać, dodać do niego tyle wody, aby razem był 1 l i zalać nim dobrze wypłukaną kaszę. Gotować 20-25 min, po czym włożyć śliwki (bez pestek) i gotować jeszcze 25 min na małym ogniu. Dodać sól i cukier. Po ugotowaniu przyprawić surowym masłem. Podawać z grzankami z bułki lub pieczywem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD