
Deser z czerwonym winem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2585 razy.

50 dag świeżych brzoskwiń lub 1 puszka brzoskwiń,

10 dag migdałów.

SOS :

1 kieliszek czerwonego wytrawnego wina (100 ml),

2 żółtka,

2 łyżki cukru.

Świeże brzoskwinie sparzyć wrzątkiem, obrać , przepołować i wyjąć pestki. Brzoskwinie z puszki osączyć . Owoce pokroić na cząstki i ułożyć w salaterce. Migdały sparzyć , obrać , niezbyt drobno pokroić .

PRZYGOTOWANIE SOSU :

Żółtka utrzeć z cukrem na puch, dodać wino i wymieszać .

Brzoskwinie polać sosem i posypać migdałami.