
Ananas po generalsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3832 razy.

Kuchnia Wierzyńska - Smakołyki Staropolskiej Kuchni

4 plastry ananasa z puszki,

3 dag migdałów,

20 dag sera twarogowego,

4 dag rodzynków,

nitki karmelu

Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć. Twaróg zemleć, utrzeć z niewielką ilością soku ananasowego wymieszać z opłukanymi rodzynkami. Ananasy ułożyć na szklanych talerzykach, przykryć dekoracyjnie twarożkiem, posypać migdałami i połączyć nitkami karmelu.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

nie dobre

Nadesłał(a): Dawid 2006-02-16 09:02:32