
Brzoskwinie po włosku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2910 razy.

4 brzoskwinie,

3 łyżki posiekanych migdałów lub orzechów,

1/4 szklanki cukru,

łyżka wiśniówki,

1/2 szklanki białego wina

Brzoskwinie przekroić na pół, wyjąć pestki. półówki wyłożyć na ogniotrwałe salaterki wypukłością do dołu. Migdały wymieszać z cukrem i wiśniówką, napełnić otwory po pestkach. Połączyć całość winem i wstawić na 10-15 min. do średnio nagrzanego piekarnika. Podawać na zimno.

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