
Brzoskwinie w sosie serowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2704 razy.

8 brzoskwiń,

15 dag czarnych jagód,

1/2 łyżki cukru

Krem serowy:

1 opakowanie serka homogenizowanego,

1/2 szklanki mleka lub śmietany,

3-4 łyżki cukru,

5 dag rodzynek,

5 dag posiekanych orzechów włoskich,

1 łyżeczka soku z cytryny

Zmiksować ser z mlekiem aż powstanie krem. Dodać cukier, wymyte rodzynki i orzechy. Wymieszać z sokiem. Płaskie naczynie napełnić kremem. Owoce wymyć, osączyć. Dojrzałe brzoskwinie obrać ze skórki, przekroić wzdłuż, usunąć pestki, ułożyć na kremie. półówki brzoskwiń napełnić jagodami i posypać cukrem.

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

deser był wysmienity tylko , ze smierdział zgniłą kukurydzą

Nadesłał(a): mariola <marika1993@buziaczek.pl> 2006-03-06 17:03:20