
Gruszki po chińsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2284 razy.

4 gruszki,

łyżka soku malinowego,

1/2 szklanki białego wina,

2 łyżki posiekanych migdałów,

2 łyżki rodzyneków,

łyżka miodu,

1/2 łyżeczki imbiru,

sok z cytryny

Rodzynki posiekać , wymieszać z migdałami oraz miodem, doprawić imbirem. Gruszki wydrążyć od dołu, obrać , skropić sokiem z cytryny i napęścić masą rodzynekowo-migdałowo-miodową. Włożyć do ogniotrwałej miski. Sok malinowy połączyć z winem i połączyć gruszki. Wstawić na 20 min. do gorącego piekarnika. Podawać na ciepło.

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