
Gruszki po mediolańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2370 razy.

4 gruszki,

3 łyżki posiekanych migdałów,

4 łyżki cukru,

kilka wiśni z alkoholu,

1/4 łyżeczki olejku migdałowego,

1/4 szklanki białego wina

Migdały wymieszać z cukrem (3 łyżki) oraz posiekanymi wiśniami zwilżonymi odrobiną wina. Gruszki obrać, przeciąć na półówki, usunąć gniazda nasienne, napęlić mieszanką migdałowo-wiśniową i ułożyć częścią przeciętą na dół żaroodpornej misce, polać winem, posypać pozostałym cukrem, skropić olejkiem. Zapiekać 25 min. w piekarniku. Podawać na ciepło lub na zimno.

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