
Gruszki po parysku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2265 razy.

4 półówki gruszek z kompotu,

4 łyżki cukru,

szklanka śmietanki,

4 łyżki rumu,

3/4 szklanki posiekanych orzechów włoskich,

łyżeczka cynamonu,

bita śmietaną do dekoracji

Gruszki ułożyć w pucharkach, posypać cynamonem. Cukier rozpuścić na patelni na jasny karmel, który zalać słodką śmietanką. Krótko pogotować i odstawić do ostudzenia. Połączyć z rumem i polać gruszki. Ozdobić bitą śmietaną i posypać orzechami. Podawać schłodzone.

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