
Śliwki suszone w koszulkach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2070 razy.

ŚLIWKI: 40 dag

MAKA: 1,5 szklanki

WINO: 1,5 szklanki

MASŁO: 2-3 łyżki

MIGDAŁY: 1 garść

CUKIER: 1/2 szklanki

CYNAMON:

BIAŁKO: 6

Uwagi: zamiast migdałów słodkich może być skórka pomarańczowa, cynamon - trochę.

Zalać śliwki wrzącą wodą, przykryć i zostawić, aby wybrzękły. Odcedzić, wybrać pestki i na ich miejsce włożyć pół migdała lub kawałek smażonej skórki pomarańczowej. Podrumienić 3/4 szklanki suchej mąki w sklarowanym maśle, wsypać do niej 3/4 szklanki suchej mąki, trzy łyżki cukru i tyle zimnego wina, aby ciasto nie było zbyt rzadkie; wyrobić mocno, włożyć pianę ubitą z 6 białek, trochę cukru i ostrożnie wymieszać. Umoczyć śliwki w tej masie, wkładać do rondla lub pokrywy z roztopionym wrzącym masłem i smażyć do jasnorumianego koloru, często potrząsając, aby się ze wszystkich stron jednostajnie usmażyły. Na wydaniu osypać cukrem z cynamonem lub zalać sokiem. Można tak samo smażyć świeże śliwki.