
Jabłka w sosie waniliowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3011 razy.

JABŁKA: 4 duże

CUKIER: 1 łyżka

AROMAT: cytrynowy

GOŹDZIKI: 2

MLEKO: szklanka

MAKA ZIEMNIACZANA: 2 łyżeczki

CUKIER WANILIOWY:

ŻÓŁTKO: 2

Zamiast aromatu można dać skórkę z 1 cytryny.

Jabłka umyć, obrać ze skóry, pokrajać w ćwiartki, usunąć gniazda nasienne. Zagotować 2 i 1/2 szklanki wody z 1 łyżką cukru, goździkami i skórką cytrynową. Do wrzątku włożyć jabłka. Gdy zmiękną, ostrożnie wyjąć łyżką cedzakową i ułożyć na talerzykach. Pozostawić do ostygnięcia. Żółtka utrzeć z 2 łyżkami cukru, mleko zagotować z cukrem waniliowym. Do gotującego się mleka wlewać powoli mąkę ziemniaczaną wymieszaną z odrobiną zimnego mleka. Mieszać, aby nie powstały grudki. Po zagotowaniu odstawić z ognia, wymieszać z utartymi żółtkami i połączyć sosem przestudzone jabłka. Ochłodzić i oziębnić w lodówce.