
Płatki kukurydziane z sosem z powideł truskawkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2151 razy.

8 dag płatków kukurydzianych,

3 szklanki mleka,

5 dag cukru,

cukier waniliowy

szczypta soli

Sos:

15 dag powideł truskawkowych,

5 dag cukru,

1 1/3 szklanki wody

2 dag mąki ziemniaczanej,

15 dag słodkich migdałów lub orzechów łuskanych,

1/2 szklanki czerwonego wina,

3 dag masła

W części zimnego, lekko osolonego mleka namoczyć płatki. Resztę mleka zagotować , dodając cukier i cukier waniliowy. Do gorącego mleka wlać namoczone płatki i ugotować . Po zdjęciu z ognia utrzyć na jednolitą masę. Polać sosem z powideł. Przygotowując sos, do przegotowanej wody dodać powidła, posłodzić , dobrze wymieszać i zagotować . Rozprowadzić mąkę ziemniaczaną w małej ilości zimnej wody i mieszając wlać do wrzątku. Zagotować , odstawić z ognia, dodać poszatkowane migdały, wino oraz masło lub margarynę.

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