
Brzoskwinie w szampanie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2561 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

4 brzoskwinie,

220 ml syropu waniliowego (przepis "plonace sliwki" w "desery"

500 ml wytrawnego szampana,

1 mala laska wanilii,

200 g truskawek,

250 g bitej smietany,

2 lyzki cukru,

2 lyzki swiezych poziomki do przybrania,

4 listki swiezej miety do przybrania.

1. Brzoskwinie naciac delikatnie wzdluz obwodu, po czym zanurzyc na 30 sek we wrzacej wodzie. Wyjac, osaczyc, schlodzic i obrac ze skorek. Wanilie drobno posiekac.

2. Polaczyc ze soba syrop, wino i posiekana wanilie, wymieszac i zagotowac. Ostrocznie wkkladac obrane brzoskwinie i gotowac je w tej mieszaninie 5 min na

malym ogniu. Wyjac, osaczyc i odstawic. Sos z gotowania przecedzic, nastepnie silnie oziebic.

3. Truskawki przefasowac przez sito, utrzec z cukrem, dodac bita smietane i starannie wymieszac.

4. Brzoskwinie ukladac na puree truskawkowym. Przybrac swiezymi poziomkami i listkami miety, po czym podawac. Osobno, w kieliszkach podac schlodzony sos z gotowania.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 54.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)