Daktyle nadziewane

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2366 razy.

Porcja dla ? Czas przygotow. 1 godz.

600 g daktyli.

Farsz:

600 g migdalow,

300 g cukru pudru,

4 krople esencji pomaranczowej.

1. Migdaly sparzyc wrzatkiem, obrac i starannie wytrzec.

2. Wymieszac z cukrem, skropic esencja pomaranczowa, po czym przepuscic 2 razy przez maszynke do mielenia lub zemlec w mlynku. Do otrzymanego w ten sposob farszu mozna dodac krople zielonego lub czerwonego barwnika spozywczego.

3. Daktyle naciac z jednego konca, wypestkowac, a powstaly po pestce otwor wypelnic szczelnie farszem migdalowym.

4. Nadziane daktyle ulozyc na polmisku i podawac z kawa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 88.

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