
Daktyle nadziewane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2417 razy.

Porcja dla ? Czas przygotow. 1 godz.

600 g daktyli.

Farsz:

600 g migdałow,

300 g cukru pudru,

4 krople esencji pomarańczowej.

1. Migdały sparzyć wrzątkiem, obrać i starannie wytrzeć.
2. Wymieszać z cukrem, skropić esencją pomarańczową, po czym przepuścić 2 razy przez maszynkę do mielenia lub zemleć w młynku. Do otrzymanego w ten sposób farszu można dodać krople zielonego lub czerwonego barwnika spożywczego.
3. Daktyle naciąć z jednego końca, wypestkować, a powstały po pestce otwór wypełnić szczelnie farszem migdałowym.
4. Nadziane daktyle ułożyć na półmisku i podawać z kawą.

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

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