
Delicje daktylowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2385 razy.

Czas przygotow. 15 min.

1 garść migdałów,

1 garść daktyli,

1 garść suszonych fig,

1 garść orzechów,

1 kielich winogron,

1 jabłko,

50 g cukru pudru,

1 łyżeczka cynamonu.

1. Migdały zalać wrzątkiem, przestudzić i zdjąć z nich brązową skorokę.
2. Rozgnieść daktyle i zmiksować razem z orzechami, migdałami i figami.
3. Z winogron wycisnąć sok. Jabłko obrać ze skórki i zetrzeć na drobnej tarce.
4. Wymieszać dokładnie suche owoce z sokiem i utartym jabłkiem.
5. Dodać cukier puder i cynamon. Wymieszać wszystko w mikserze. Uformować kulki wielkości orzecha włoskiego.
6. Podawać z migdałami do kawy lub herbaty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 92.

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