
Morele kondeuszow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1911 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

200 g ryżu,

800 ml mleka,

80 g cukru pudru,

10 g cukru waniliowego,

20 połówek moreli z syropu,

2 morele z syropu pokrojone w niewielkie kawalki,

50 g obranych migdałów,

12 czereśni,

syrop z moreli,

50 ml wódki z wisni.

1. Ryż przebrać i oplukać w zimnej wodzie. Zalać 1 l wrzątku i gotować 3 min.

Odcedzić, po czym gotować 15 min we wrzącym mleku, pod przykryciem. Zdjąć z ognia, dodać cukier puder i cukier waniliowy, dokładnie wymieszać.

2. Na środku dużego talerza uformować z ryżu pierścien o szerokości 5-7 cm.

Jedną połówkę moreli umieścić na środku pierścienia, a resztę ułożyć wokół niego. Przybrać czereśniami, kawalkami moreli oraz całymi i podzielonymi na połowki migdałami. Osobno, w sosierce, podać syrop z moreli wymieszany z wódką.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 62.

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