
Płonące śliwki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1914 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 40 min.

1 kg sliwek renklod,

1 łyżeczka maki ziemniaczanej,

50 ml sliwownicy.

Syrop waniliowy:

500 ml wody,

300 g cukry,

1/2 laski drobno posiekanej wanilii lub 1 torebka cukru waniliowego.

1. Cukier wsypać do rondelka o grubym dnie. Zalać wodą, dodać wanilię i zagotować, od czasu do czasu mieszając. Po zagotowaniu zmniejszyć ogień i gotować

ok. 10 min, w miarę potrzeby syrop odszumować.

2. Śliwki umyć, wypestkować, następnie gotować ok. 3-5 min we wrzącym syropie,

na małym ogniu. Wyjąć, osaczyć i przełożyć na żeliwną lub stalową patelnię.

3. Do syropu dodać makę ziemniaczaną, starannie wymieszać i zagotować.

4. Śliwki polać kilkoma łyżkami syropu, lekko wymieszać i podgrzewać 3-4 min na

wolnym ogniu. Polać ciepłą sliwownicą, zapalić i podawać natychmiast.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 64.

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