
Pomarańcze na sposób wschodni

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1951 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

4 pomarańcze,

200 g cukru,

1 paczka cukru waniliowego,

1 kieliszek porto.

1. Zagotowac 3/4 l wody. Gotowac 5 min.

2. Umyc pomarańcze, obrac ostrym nozem, obcinając skorke wraz z biala blonka pokrywajaca czastki, pomarańczowa czesc skorki oddzielic od bialej czesci, pokroic na cienkie paseczki i wrzucic do gotujacej wody.

3. Gotowac 5-10 min, wyjac skorki i odlozyc.

4. Do wody, w ktorej gotowaly sie skorki dodac kieliszek porto i wrzucic pomarańcze. Gotowac 20 min mieszajac.

5. Wyjac przestudzone pomarańcze, podzielic na czastki, wlozyc do pucharkow starajac sie zachowac ksztalt pomarańczy, ubrac skorkami.

6. Podawac zimne do herbaty lub wina deserowego.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 82.

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