

---

# Szaszlyki z owocow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1918 razy.

Porcja dla 6 osob.    Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

2 banany,

1 brzoskwinia,

1 pomarancza,

1 gruszka,

1 jablko,

6 winogron,

sok z 1/2 cytryny,

2 łyżki cukru,

2 łyżki masła,

50 ml koniaku, rumu lub likieru.

1. Banany obrać. Każdy pokroić na 3 równe części. Oстрыm nożem obrać ze skory pomarańcze. Miąższ podzielić na 6 równych części.

2. Jabłko i gruszkę obrać, pokroić na 6 części każde i usunąć z nich gniazda nasienne. Skropić sokiem z cytryny. Brzoskwinie obrać ze skorki, wypestkować i pokroić na 6 równych części. Skropić sokiem cytrynowym. Winogrona umyć i osuszyć.

3. Cukier rozpuścić w alkoholu. Zalać przygotowane owoce i odstawić na 30 min.

4. Zmacerowane owoce nadziać na 6 szpadek - w takiej samej kolejności na każde. Posmarować masłem, owinać w aluminiową folię i układać na ruszcie nagrzanego do temp. 250°C piekarnika. Pod spodem umieścić naczynie, do którego

zbierać się będzie powstały w trakcie pieczenia sok. Piwć ok. 15 min.

5. Podawać gorące, nie odwiniete z folii.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 68.

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