Sos brzoskwiniowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2467 razy.

Czas przygotow. 20 min.

200 g brzoskwin,

lyzeczka miodu,

20 ml likieru brzoskwiniowego.

1. Swieze brzoskwinie oplukac pod bierzaca woda, dobrze osaczyc z wody (brzoskwinie z kompotu osaczyc z syropu). Zdjac skorki, usunac pestki, zmiksowac.

2. Do zmiksowanej masy dodac lyzeczke miodu, 20 ml likieru, wymieszac. Zamiast

likieru mozna wlac rum. Wstawic do lodowki, wyjac tuz przed podaniem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 92.

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