
Sos brzoskwiniowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2315 razy.

Czas przygotow. 20 min.

200 g brzoskwini,

łyżeczka miodu,

20 ml likieru brzoskwiniowego.

1. Świeże brzoskwinie oplukac pod bieżącą wodą, dobrze osaczyć z wody (brzoskwinie z kompotu osaczyć z syropu). Zdjąć skórkę, usunąć pestki, zmiksować.

2. Do zmiksowanej masy dodać łyżeczkę miodu, 20 ml likieru, wymieszać. Zamiast

likieru można wlać rum. Wstawić do lodówki, wyjąć tuż przed podaniem.

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

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