
Sos truskawkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2413 razy.

Czas przygotow. 20 min.

250 g truskawek,

łyżka cukru pudru,

20 ml likieru cassis.

1. Świeże truskawki oplukac pod bieżącą wodą, dobrze osaczyć na sicie. Truskawki mrożone oplukac przed rozmrożeniem. Zmiksowac, następnie przetrzec

przez sito, by usunac małe pesteczki.

2. Do zmiksowanej masy wsypac cukier, wlać likier, wymieszać. Zamiast likieru

można wlać rum. Przed podaniem ochłodzić.

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

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