
Śliwki po magnacku

Dodano: 2006-03-31 08:17:21

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2355 razy.

0,5kgsuszonych śliwek 25dkgorzechów włoskich 25mlczerwonego wytrawnego wina laska wanilli lub
2cukry waniliowe 10dkg cukru

śliwki namoczyć, gotować na bardzo wolnym ogniu aby zmiękły i można było wyjąć pestki. W miejsce pestek włożyć połówkę orzecha, zalać winem, dodać cukier wanilię lub cukier waniliowy i razem gotować ok 15 min. Gotowe ułożyć w pucharkach, zalać sosem winnym udekorować bitą śmietaną i tartą czekoladą. Podawać na zimno lub gorąco.

Nadesłał: Ewa Feretycka <ewaf@wp.pl>