
Słodka sałatka z pęczaku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2705 razy.

Kuchnia litewska:

(saldžios salotos iš vaisiu ir krupou)

2 szklanki pęczaku

3 jabłka

pół szklanki suszonych jabłek

pół szklanki suszonych śliwek

pół szklanki suszonych gruszek

pół szklanki rodzynek

łyżeczka cukru waniliowego

szklanka słodkiej śmietanki

2 łyżki cukru

1 l mleka

10 dag masła

* Wykonanie

Pęczak namoczyć i ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić. Wsypać do gorącego mleka i jeszcze chwilę pogotować. znów odcedzić, przełożyć do miski i zalać słodką śmietanką. śliwki, jabłka i gruszki namoczyć w gorącej wodzie, osuszyć, usunąć pestki, pokrajać na drobne pasemka. Surowe jabłka obrać, pokrajać w kostkę i króciutko przesmażyć na gorącym maśle, uważając aby się nie rozpadły. Rodzynki umyć, sparzyć gorącą wodą. Wszystkie składniki połączyć z pęczakiem, dodać cukier waniliowy, ostudzić i wymieszać.

* Spożywanie

Wyśmienity dodatek do podawanych na zimno mięs (indyk, kura, cielęcina).

* SMACZNEGO !

From: Tadeusz Powichrowski tadekpow@polbox.com.pl