
Gruszki duszone na jarzynę

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1179 razy.

Wybrać soczyste gruszki zwane babami, obrać je ze skóry, przekroić na połówki, wydrążyć z pestek i gotować w parze, podlawszy tylko na spód rondla wody. Gdy już miękkie włożyć łyżkę masła deserowego, ocukrować i dusić dalej, aż się gruszki ładnie obrumienią. W końcu oprószyć lekko mąką, skropić wodą i podać do pieczystego: np. do kaczek, gęsi lub perliczek. Takie gruszki są wyborne, lepsze o wiele, niż w kompocie.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"