
Kluski z śliwkami lub gruszkami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1355 razy.

Dobre śliwki francuskie i gruszki suszone umyć i ugotować z cukrem, cynamonem i trochę skórki cytrynowej, wlać małą ilość wina francuskiego, w końcu włożyć niewiele powideł śliwkowych, a jeżeli sos nie dość zawiesisty, wziąć trochę mąki kartoflanej, rozprowadzić sosem od owocu, wlać do sosu i podgotować razem. Osobno ugotować kluski pszenne kładzione w sposób wyżej podany i połączyć je tak przyrządzonym owocem.

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