
Kompot z suszonych śliwek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1342 razy.

Umyć dobrze śliwki, nalać zimną wodą, włożyć trochę cukru, kawałek cynamonu, drobno krajanej skórki cytrynowej i gotować razem, póki śliwki nie będą miękkie. Po ugotowaniu wyjąć je, sos jeszcze trochę wygotować, można go zaprawić odrobiną mąki kartoflanej i zalać nim śliwki.

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