
Macedoine z pomarańczy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1471 razy.

Ugotować cztery jabłka szczecińskie lub renety w wodzie, uważając aby nie były za miękkie. Wziąć cztery duże pomarańcze, obrać ze skórki grubej a następnie z białych cienkich włókien, wybrać pestki bo inaczej cały kompot zgorzknieje, pokrajać tak jabłka jak pomarańcze w cienkie plasterki, ułożyć na salaterce, przekładając jabłka pomarańczami i przesypując wszystko 20 deka miążkiego cukru. Polać kieliszkiem od wina araku, koniaku lub likierem maraskinowym i zostawić tak na dwie godziny. Wtedy nakłść na wierzch konfitur, jakich kto ma, byle drobnych, jak: wiśni, malin, poziomek, porzeczek, agrestu, wymieszać lekko i podać na deser. Z małych moreli suszonych sprowadzanych, z jabłek, śliwek francuskich mieszając je także z pomarańczami, a gotując poprzednio krótko w wodzie i zalewając następnie gęstym syropem, można mieć również wyborny kompot w braku świeżych owoców.

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