
Kardynał ananasowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1181 razy.

Ostrugać ananas, pokrajać w plasterki, posypać cukrem i niech tak stoi jakiś czas. Skórki ananasowe wygotować w 1/4 litrze wody, przecedzić i po ostudzeniu zmieszać z cukrem, rachując na flaszkę wina 200 gr. cukru. Wino można wziąć reńskie i szampana. Pokrajany ananas włożyć w wazę, zmieszać razem z winem i wygotowanym smakiem ananasowym i zastudzić kardynał na lodzie.

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