



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

## **Brzoskwinie w sosie z wina**

Tak samo można przyrządzić morele

### **Składniki:**

- cukier, 5 dag
- żółtka, 4 szt.
- białe wino, 1 szkl.
- brzoskwinia, 40 dag

### **Sposób przygotowania:**

Owoce opłukać, usunąć pestki. Wino zagotować w rondelku pod przykryciem. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, wlać do nich powoli, mieszając, zagrzane wino, ubijać masę na parze, aż do zgęstnienia. Owoce ułożyć na talerzykach lub w kompotierkach, zalać przygotowanym sosem, pozostawić w chłodnym miejscu do ostudzenia.

