



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Borówki ze śmietaną

Najlepsze są świeże

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- śmietana, 0.25 l
- borówka, 0.5 kg

Sposób przygotowania:

Najstaranniej przebrane borówki wstawić w miseczce kamiennej na godzinę do średnio gorącego piekarnika, ale i nie powinien być za zimny. Należy postawić na niższą kondygnację. Gdy znać, że się borówki upiekły, wyjąć, wysypać na salaterkę, osłodzić mocno mokrym, miętym cukrem. A gdy wystygnie, wdać ćwiartkę dobrej, młodej, kwaśnej śmietany. Borówki takie mają śliczny kolor.

