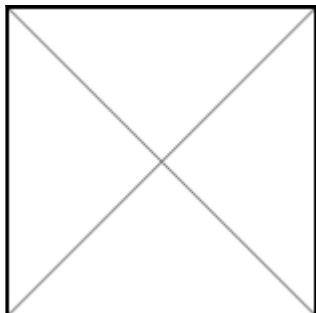




Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)
Gruszki (lub jabłka) w sosie waniliowym
Ucierać na parze

Składniki:

- gruszka, 40 dag
- woda, 2 szkl.
- żółtka, 1 szt.
- jajka, 1 szt.
- mąka ziemniaczana, 1 dag
- wanilia w łaskach, 0.25 szt.
- mleko, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Gruszki obrać, przepołować, wydrążyć łuskwinę. Zagotować syrop z cukru i wody i partiami ugotować gruszki do miękkości, przełożyć je do szklanej kompotierki, syrop wygotować. Zagotować mleko. Utrzeć jaja, cukier i mąkę, dodać wanilię. Do utartych jaj wlewać ostrożnie wrzące mleko, następnie wrzący syrop i ucierać na parze do gęstości śmietany. Sos mieszając ostudzić i zimnym sosem zalać gruszki. Przybierać konfiturami z truskawek lub poziomek.

