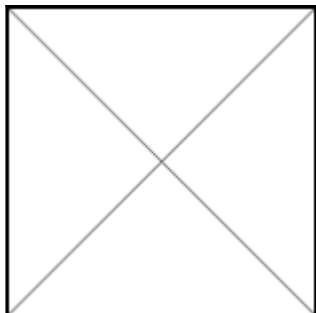




Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Groszki w sosie mlecznym (śmietanowym)

Gorącym sosem zalać wyporcjowane gruszki, ostudzić.
Można je podawać na zimno lub na gorąco

Składniki:

- wanilia w laskach, 0.25 szt.
- mąka ziemniaczana, 2 dag
- cukier, 5 dag
- śmietana, 35 dag
- mleko, 1.5 szkl.
- gruszka, 5 dag

Sposób przygotowania:

Gruszki umyć, obrać, pokrajać na połówki lub ćwiartki, usunąć gniazda nasienne. Zagotować 3/4 szklanki wody z połową cukru, do syropu włożyć gruszki i ugotować ostrożnie, aby się nie rozpadły, odstawić do ostudzenia. Ostudzone gruszki wyjąć ostrożnie. syropu i ułożyć po 2 połówki w kompotierkach. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać z małą ilością zimnego mleka, resztę mleka zagotować z przekrajaną wzdłuż wanilią lub cukrem waniliowym, dodać pozostały cukier. Do gotującego się mleka wlać syrop oraz zawiesinę z mąki ziemniaczanej i mleka, dokładnie mieszając zagotować.

