

Śliwki nadziewane

Przepis dodany przez użytkownika anka-22



smacznego

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- śliwki kalifornijskie - 1/2 kg
- trocę aromatycznego alkoholu do namoczenia śliwek -
- kondyzowana skórka pomarańcza dorobno posiekana - 3 łyżka(i)
- suszone orzechy laskowe - 10 dag
- kremowa śmietana - 1 szkl.
- cukier puder do posypania -

Etapy przyrządzania:

1.



Śliwki dokładnie umyć i skropić alkoholem. Następnie wymieszać skórki pomarańczy z orzechami alskowymi i napełnić nadzieniem miejsce po pestce. Ubij śmietanę kremówkę a następnie udekoruj nią śliwki. Podawaj je posypane cukrem pudrem