



Max konyhája - Szőlős gyümölcsmártás

2009 október 15. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Ízletes mártás sok-sok szőlővel és őszi gyümölcsökkel. Illik rizsfelfújthoz, vanília fagyihoz vagy például roston sült csirkemell filéhez.

Hozzávalók:

Piros és fehér szíves

Körte

Barack

Alma

Kiwi

Málna (ez most mirelit volt)



Vaj és cukor a karamellizáláshoz.

A gyümölcsöket megmossuk, a szívet leszemezzük, az almát, barackot és a körtét meghámozzuk és a szívesvel megegyező méretre kockázzuk. Az oxidáció miatt nem kell kezelni, mert úgy is le karamellizáljuk

A vajat egy serpenyben megolvasztjuk, hozzáadjuk a cukrot és 2-3 ek vizet. Addig hevítjük, míg felhabzik, ekkor adjuk hozzá a gyümölcsöket. Keverjük össze és kis lángon rotyogtassuk 15-20 percet.

Tálalhatjuk langyosan vagy hidegen. Készíthetjük kemény húsú ringlóból, egresből vagy akár ananászt is tehetünk bele.



Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláztatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

