

Renklody balsamico

Dodany przez kasia

środa, 04 września 2013 20:50 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:34

Świetny dodatek do mięs lub serów. Alternatywa dla borówek czy żurawiny. Słodko-kwaśny akcent nadający potrawie trochę odmienny charakter. Prosty i szybki w wykonaniu :)



fot. Kasia Łukasiewicz

Składniki:

- Kilka śliwek ? lepiej by były niezbyt dojrzałe, większa szansa, że nie rozpadną się w trakcie duszenia i zachowają ładną dla oka formę
- Odrobina masła
- 2/3 łyżki octu winnego lub balsamicznego

Renklody balsamico

Dodany przez kasia

środa, 04 września 2013 20:50 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:34



Renklody balsamico

Dodany przez kasia

środa, 04 września 2013 20:50 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:34

~~Przepis na Renklody balsamico: 1 kg. Przekrojonych w pół, usztywnionych w 1% roztworze octu, 100 ml. octu balsamicznego, 100 ml. miodu, 100 ml. wody, 100 ml. soku z cytryny. Dodajemy~~



fot. Kasia Łukasiewicz