

Truskawki balsamico



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- pomarańcze - 2 szt.
- likier - 1 szt.
- truskawki - 30-40 dag
- cukier - odrobina
- ocet
- pieprz - kilka ziarenek

Opis przygotowania:

Wyciśnij sok z pomarańczy i odparuj na małym ogniu tak, aby została połowa. Przypraw odrobiną Grand Marnier. Truskawki pokrój i oprósz cukrem. Na dno głębokich talerzy wlej sos pomarańczowy i włóż truskawki. Polej je cienką strużką octu, posyp pokruszonym pieprzem. Uwaga: zwykły ocet balsamiczny warto odparować na małym ogniu i trochę dosłodzić.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!