

Brzoskwinie w sosie miętowym

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny rarytasik brzoskwiniowy!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 świeże brzoskwinie bez skóry i pestek (lub 8 polówek z puszki) -
- Sos: -
- obrana brzoskwinia bez pestki -
- żółtko -
- łyżka cukru -
- 2 łyżki białego wytrawnego wina -
- pół szklanki mleka -
- pęczek świeżej mięty -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Przygotować sos: w rondelku utrzeć do białości żółtko z cukrem, wlać lekko podgrzane mleko i ,mieszać , gotować na małym ogniu, aż powstanie gęsty sos. Ostudzić. Miętę umyć, osuszyć i posiekać. Sos przelać do miksera, dodać brzoskwinie, wino, miętę, i zmiksować na gładką jednolitą masę, lekko schłodzić. Brzoskwinie rozłożyć w salaterkach, polać sosem.

