

Moczka śląska

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: ilka86, dnia 13 Stycznia 2012r. o 21:48

Tagi: [święta](#), [bakalie](#), [moczka](#)

Rodzaj dania: [desery](#) [kuchnia regionalna](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Górny Śląsk i Zagłębie](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
piernik	500	g	dodatki
rodzynki	150	g	dodatki
migdały	150	g	dodatki
cytryna	1	szt.	owoce
orzechy włoskie	100	g	dodatki
cukier	200	g	dodatki
cukier waniliowy	1	opakowanie	dodatki
goździki	1	szczypta	przyprawy i zioła
woda	2	l	płyny i sosy
cynamon mielony	1	szczypta	przyprawy i zioła
kompot z jabłek	1	szklanka	alkohole i napoje
kompot ze śliwek węgierek	1	l	alkohole i napoje

Opis

Piernik pokrój w kostkę. W garnku zagotuj wodę z ok. 300 g cukru i dodaj suszone śliwki. Pogotuj 5 minut i dodaj kompoty, sparzoną i obraną skórkę z cytryny i piernik. Mieszając zagotuj. Bakalie pokrój i wszystko dodaj do moczki. Dopraw do smaku cukrem, sokiem z 1 cytryny, cukrem waniliowym i przyprawami według uznania. Wszystko dobrze wymieszaj i zagotuj. Uważaj, aby nie przypalić potrawy. Podawaj na ciepło lub zimno w kompotierkach. Posyp płatkami migdałowymi. Jeżeli ktoś lubi można zrobić moczke gęściejszą, dodając więcej piernika.



Dla ilu osób: 10
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii: