



Moczka śląska

przepisy.pl



30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- piernik - 1 sztuka
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr**
- cytryna - 1 sztuka
- cukier - 300 gramów
- cukier waniliowy - 1 sztuka
- Goździki z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 szczypta
- daktyle - 100 gramów
- figi - 100 gramów
- rodzynki - 150 gramów
- migdały - 200 gramów
- orzechy laskowe - 100 gramów
- kompot z jabłek - 1 szklanka
- kompot ze śliwek węgierek - 1000 mililitrów
- woda - 2000 mililitrów
- suszone śliwki - 200 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Piernik pokrój w kostkę.
2. W garnku zagotuj wodę z około 300 gramami cukru i dodaj suszone śliwki. Pogotuj 5 minut i dodaj kompoty, sparzoną i obraną skórkę z cytryny i piernik. Mieszając zagotuj.
3. Do całości dodaj zasmażkę jasną Knorr, zagotuj.
4. Bakalie pokrój i wszystko dodaj do moczki. Dopraw do smaku cukrem, sokiem z 1 cytryny, cukrem waniliowym i przyprawami według uznania.
5. Wszystko dobrze wymieszaj i zagotuj. Uważaj, aby nie przypalić potrawy. Podawaj na ciepło lub zimno w kompotierkach.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl