

Vladislovo Jogailos desertas

- 100 g. džiovintų figų
- Vieno didelio agurko
- Trijų vidutinio dydžio kriaušių
- Medaus
- Gvazdikėlių
- Cinamono

Kaip aš gaminau šį patiekalą:

Aš užkaičiau 1 litrą vandens ir supjausčiau figas. Tada sudėjau figas į verdantį vandenį. Kai figos truputį apvirė, aš įdėjau agurkus, supjaustytus kubeliais. Kai jie apvirė, sudėjau kriaušes, taip pat supjaustytas kubeliais ir įdėjau medaus (pagal skonį). Tada įdėjau cinamono ir gvazdikėlių. Viriau, kol kriaušės truputį apšilo, kad nevirstų koše.

