
OWOCE W PIANCE

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1223 razy.

40 dag jabłek
2 białka
sok cytrynowy

Białka oziębic w lodówce. jabłka umyć , obrać , pokrajać w cząstki, wykrawając gniazda nasienne. Włożyć do wrzącej wody, ugotować . Odcedzić , wyłożyć na salaterkę i ostudzić , a następnie oziębic w lodówce. Z oziębionych białek ubić sztywną pianę. Do ubitej piany dodać nieco soku cytrynowego i jeszcze lekko podbić . Jabłka wyjąć z lodówki, przykryć pianą i od razu podawać .

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD