
RYŻ Z BITĄ ŚMIETANĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1595 razy.

20 dag ryżu
szklanka mleka
łyżka margaryny
10 dag cukru
pół szklanki bitej śmietany
paczka cukru waniliowego
konfitura z wiśni

Opłukany ryż ugotować na sypko na mleku z dodatkiem margaryny. Gdy ostygnie - dodać cukier i ułożyć na półmisku w kształcie piramidy lub tortu. Oblać śmietaną, do której należy dodać cukier waniliowy i udekorować konfiturami z wiśni.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD