
Krem jeżynowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1256 razy.

Kuchnia węgierska
500 g jeżyn
1 /2 litra słodkiej śmietanki
200 g cukru pudru

Jeżyny dokładnie umyć , odsączyć i wymieszać z cukrem pudrem i ubitą śmietanką. Napełnić kieliszki kremem i wstawić je na kilka godzin do lodówki. Przed podaniem na stół każdy kieliszek przybrać 3 jeżynami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD