
Krem z kaszy manny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1298 razy.

Kuchnia węgierska
3 łyżki kaszy manny
6 kostek cukru
1/2 litra mleka
szczypta soli
4 jaja

Kaszę manną zagotować w 1/2 litra mleka z dodatkiem cukru w kostkach i soli. Mieszać ją aż do wystygnięcia, wtedy dodać pianę ubitą z białek, przełożyć do naczynia wypłukanego zimną wodą i wstawić do lodówki żeby zgęstniała. Podawać z dowolnym syropem owocowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD