
Suflet z kaszy manny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1252 razy.

Kuchnia węgierska

80 g kaszy manny

20 g masła

1/2 litra mleka

skórka z 1/2 cytryny

50 g cukru

tarta bułka

2 jaja

Kaszę manną ugotować na gęsto z mlekiem i połową cukru. Zdjąć z ognia i stale mieszając dodać masło, skórkę otartą z cytryny, żółtka i pianę z białek ubitą z cukrem. Masę włożyć do formy wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką i upiec w piekarniku. Podawać z sokiem malinowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD