

---

# SUFLET "SOLANUM"

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1027 razy.

1 kg ziemniaków,  
2,5 łyżki masła,  
4 łyżki cukru,  
1/3 szklanki białego wina,  
4 jaja,  
tarta bułka,  
gałka muskatołowa,  
łyżka mąki ziemniaczanej

Ziemniaki (mączyste), obrać , opłukać , ugotować i gorące przetrzeć przez sito lub wycisnąć przez maszynkę do ziemniaków. Ostudzić utrzeć z częścią masła i cukrem, dodać mąkę ziemniaczaną, wino i po jednym żółtku. Ubić pianę z białek, całość lekko wymieszać , włożyć do wysmarowanych masłem i wysypanych tartą bułką naczyń, zapiec w piekarniku. Podawać z kwaśną śmietaną z cukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD