
SUFLET "SOLANUM"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1040 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.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD