
Tymbaliki jarskie

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1107 razy.

30 dag kaszy manny,
2 szklanki mleka,
3 łyżki masła,
40 dag porów białych,
łyżka cukru,
2 łyżki śmietanki,
4 jaja,
pieprz,
gałka muskatołowa lub imbir,
majeranek,
sól,
koper,
2 łyżki tartej bułki

Wrzącym mlekiem zalać kaszę manną, przykryć i wstawić na chwilę do piekarnika. Pory oczyścić, poszatковать i udusić z dodatkiem masła. Gdy są miękkie; ostudzić i razem z kaszą manną zemieć w maszynce. Dodać śmietankę, żółtka, część tartej bułki i przyprawy. Masę dokładnie utrzeć. Ubić pianę z białek, ostrożnie wymieszać z całością i nakładać do filiżanek wysmarowanych masłem i wysypanych tartą bułką. Gotować na parze ok. 45 min. Podawać polane masłem lub sosami - śmietanowym, pomidorowym itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD