

---

# BLINY Z KASZY MANNY

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1262 razy.

4 szklanki mleka,  
łyżka masła,  
50 dag kaszy manny,  
cukier,  
sól,  
koper lub nać pietruszki,  
4 łyżki tłuszczu do smażenia,  
4 jaja,  
łyżka mąki ziemniaczanej

Mleko zagotować , dodać masło i kaszę manną. Po kilku minutach zestawić z ognia i ostudzić . Następnie dodać żółtka, przyprawy, posiekany koper lub nać pietruszki i dokładnie wyrobić . Ubić pianę z białek, lekko wymieszać z całością; smażyć bliny na rozgrzanym tłuszczu. Podawać z sosami: pomidorowym, koperkowym itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD