
Pudding śmietanowy

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1215 razy.

Kuchnia węgierska
1/2 l kwaśnej śmietany
50 g masła
250 g mąki
utarty ser
szczypta soli
tarta bułka
4 jaja

Kwaśną śmietanę wymieszać dobrze z mąką, żółtkami i solą, potem dodać pianę ubitą z białek. Żaroodporną miskę wysmarować masłem, posypać tartą bułką, napęlnić przygotowaną masą i 1 godz. gotować na parze. Przed podaniem na stół zawartość miski polać gorącym masłem i posypać utartym serem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD