
Masa z kaszy manny cytrynowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2555 razy.

2 szklanki mleka,

10 dag (1/2 szklanki) kaszy manny,

25 dag margaryny,

10 dag (5 łyżek) cukru,

sok z cytryny lub koncentrat cytrynowy

Margarynę utrzeć z cukrem, kaszę manną namoczyć w szklance mleka. Resztę mleka zagotować dodać napęczniałą kaszę i gotować około 20 min, cały czas mieszając. Do utartego tłuszczu dodawać w trakcie ucierania po łyżce wystudzonej kaszy. Na koniec dodać sok z cytryny lub koncentrat cytrynowy.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>