
Legumina z poziomek [przepis prababci]

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2158 razy.

50 dag poziomek,

1/2 szklanki wina białego słodkiego

1,5 dag masła,

7 jajek,

30 dag cukru,

2 dag mąki ziemniaczanej,

tłuszcz do formy

Poziomki umyć i usunąć szypułki. Przetrzeć przez gęste sito, wymieszać ze stopionym masłem i winem. Żółtka utrzeć z cukrem na białą, pulchną masę. Dodać mąkę ziemniaczaną i przecier poziomkowy z winem. Połączyć ze sztywną pianą uważając, aby nie uszkodzić jej struktury. Naczynie do zapiekania wysmarować tłuszczem, przelać do niego leguminę i zapiekać w nagrzanym piekarniku 20 min.

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