
Jabłka zapiekane z rodzynkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2733 razy.

5 jabłek (50 dag),

3 łyżki masła,

6 łyżek cukru,

2 jaja,

3 łyżki rodzynków,

1/4 łyżeczki cynamonu,

1 łyżka tłuszczu do naczynia,

9 łyżek tartej bułki

Jabłka obrać , oczyścić z nasion, pokroić w cząstki. Masło i cukier rozpuścić w rondlu, dodać jabłka i dusić mieszając. Gdy jabłka całkowicie się rozgotują rozmieszać je widelcem lub przetrzeć przez sito, tak aby nie było grudek, ostudzić . Jaja wybić do miski i ubić trzepaczką. Do letniej masy jabłkowej dodać ubite jaja, wypłukane rodzynki i cynamon, wymieszać . Głębokie naczynie wysmarować tłuszczem, oprószyć tartą bułką. Wlać Przygotowaną masę jabłkową. Posypać pozostałą tartą bułką (3 łyżki). Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec bez przykrycia ok. 30 min. Podawać natychmiast polane śmietaną.

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

Jedno pytanie; czy te jaja maja byc ucierane w calosci (zoltko i bialko), czy osobno??
Dziekuje za odpowiedz.

Joanna

Nadestał(a): 2005-09-10 19:09:51

Ludzie nie RODZYNKÓW tylko RODZYNEK

Nadestał(a): Patrycja <empatka@wp.pl> 2006-06-17 20:06:43

Patrycjjo, obie formy są poprawne: <http://poradnia.polonistyka.uj.edu.pl/?modul=8>

Nadestał(a): MM 2006-06-18 11:06:31