
Kajmak

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3929 razy.

1 paczka (250 g) mleka w proszku,

750 g cukru,

3/4 l wody

1 paczka andrutów

Mleko w proszku wymieszać z wodą, przecedzić przez sitko dodać cukier, gotować na małym ogniu około 2 godziny stale mieszając, zwłaszcza pod koniec, gdy masa zacznie gęstnieć i nabierać jasnobrazowego koloru. Wówczas zdjąć garnek z ognia i mieszać masę jeszcze przez chwilę. Zostawić do pełnego ostygnięcia. Smarować kajmakiem andrutę i układać jeden na drugim, przyciskając dłonią, aby się dobrze zlepiły. Na wierzchu powinien być czysty andrut.

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

Skor ją bierzemy mleko w proszku to po co tyle wody i tyle czasu gotować

Nadesłał(a):Ja <joanna.konojpska@gmail.com> 2006-04-13 22:04:56