
Pascha

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2762 razy.

1 kg sera twarogowego,

5 żółtek,

20 dag masła,

butelka śmietany,

35 dag cukru,

2 laski wanilii,

10 dag migdałów,

10 dag rodzynek

Twaróg przetrzeć przez sito lub przepuścić przez maszynkę. Żółtka utrzeć z cukrem i dodać śmietanę. Ogrzać na ogniu prawie do zagotowania (mieszać, nie gotować). Zdjąć z ognia, dodać do masy jajeczno-śmietanowej masło, przetarty ser, posiekane bakalie. Masę wyłożyć na zwilżoną wodą i wysmarowaną masłem serwetę. Brzegi serwety mocno związać. Uformowana bryle włożyć do miski i wstawić do lodówki. Zamrozić. Wyjąć z serwety bezpośrednio przed podaniem.

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