
Szadon

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3058 razy.

Porcja na 4 :

- 5 żółtek

- 2 całe jajka

- 120g cukru pudru

- 1 szklanka wina marsala

Utrzeć w miseczce żółtka z całymi jajami i cukrem. Masa powinna być biała i puszysta. Wlać wino i umieścić w naczyniu do gotowania na parze. Nad wrzącą wodą ubijać masę trzepaczką. **UWAŻAĆ**, by masa nie podgrzała się zbyt mocno (robią się grudki). W momencie, gdy zacznie gęstnieć, należy wylać do kieliszków lub miseczek. Podawać bezpośrednio po przyżądzeniu.

From: Paweł Burmer <b@kki.net.pl>

Polska nazwa zabjone to szodon i pod tą nazwa można to znaleźć w dawnych książkach kucharskich. Można to robić także z wytrawnego wina (szczerze mówiąc głównie takie przepisy znam), a także wina z dodatkiem innych alkoholi.

From: WLOS@mnw.art.pl (Władysław Los)