

---

# Ciasto mleczone

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5068 razy.

Porcja dla 12 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1 kg ciasta fylo (przepis w "ogolne"),

250 g masła,

125 g cukru,

1 l mleka,

250 g kaszy manny,

6 jaj,

1 łyżeczka utartej wanilii.

Syrop:

1 kg cukru,

500 ml wody,

skorka otarta z 1 cytryny,

sok z 1 cytryny,

1 łyżeczka utartej wanilii.

1. Mleko podgrzac, rozpuscic w nim cukier, wsypac powoli kasze stale mieszajac,

by nie powstaly grudki. Zdjac z ognia zanim zupełnie zagestnieje. Odczekac

chwile az przestanie sie gotowac, dodac ubite jaja i wanilie.

2. Ciasto rozwalkowac, polowa wylozyc blache do pieczenia, uprzednio natluszczona, posmarowac rozpuszczonym masłem. Nalozyc kasze by powstala warstwa o

rownej grubosci, nakryc reszta ciasta. Nozem naciac delikatnie na zewnetrznej warstwie linie, wzdłuż których ciasto zostanie pociete na kawalki po ostygnięciu. Wstawic do rozgrzanego piekarnika i piec 1 godz.

3. Zagotowac wode z cukrem, dodac skorke cytrynowa, sok i wanilie. Gotowac 10

min.

4. Ciasto po wyjeciu z piekarnika polac goracym syropem. Przystudzić, pociac

wzdłuż zaznaczonych wcześniej linii.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

---

Wit'm, mimo prób nie mogę odnaleź ć konkretnego przepisu na wykonanie ciasta "fylo" Proszę o konkretną wskazówkę gdzie mogę znaleź ć

---

przepis.  
Dziękuję. Rafał  
Nadesłaf(a):RL <miluch3@wp.pl> 2005-12-26 16:12:32

Znalazłem i dodałem: <http://kuchnia.verus.pl/przepis.php?NUMER=7272>  
Nadesłaf(a):Phyllo 2006-01-03 13:01:29