
Farsz z kasztanow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3665 razy.

400 g ugotowanych i obranych ze skorek kasztanow jadalnych,

100 g masla,

6 jaj (rozdzielonych),

50 g tartej bulki,

50 ml smietany,

1 lyzeczka cukru,

sol.

1. Kasztany rozgniesc w misce, dodac smietane i dokladnie utrzec. Do puree z kasztanow dodac utarte z maslem zoltka, tarta bulke, cukier, sol, wymieszac.

Bialka ubic na sztywna piane i polaczyc z farszem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 87.

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