

---

# Zabaglione

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2463 razy.

Składniki (dla dwóch osób):

3 surowe żółtka,

3 łyżki miodu,

3 łyżki madery lub malagi,

łyżka koniaku (winiaku, brandy).

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wlać do miski ustawionej na garnku z wrzątkiem i ubijać mikserem, aż masa stanie się puszysta. Podawać na gorąco. Można też zabaglione ubić na zimno - wtedy staje się sosem do lodów i sałatek owocowych.

---

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:29:32

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:29:32

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-24 11:45:33

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-24 11:45:33