
Piegus

Dodano: 2006-02-09 14:16:13

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4126 razy.

1 szkl białek
1 szkl mąki pszennej
1 szkl cukru
1 szkl maku (surowy, nie parzony)
0,5 kostki margaryny
1 łyżeczka proszku do pieczenia
trochę bułki tartej do formy

Białka ubić na sztywno, dodać cukier. Margarynę roztopić . Delikatnie mieszając dodać mak, proszek do pieczenia i mąkę. na sam koniec dodać roztopioną gorącą margarynę. Piec w temp 180 stopni przez ok 40 min.

Nadesłał: kucharka <>