
Zupa z wina szodowa

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1499 razy.

Wziąć 8 żółtek, 1/4 kilo cukru miątkiego, ubić do białości, wlać trzy czwarte litra białego stołowego wina, trochę cynamonu, wstawić razem na ogień i bić ciągle aż zgęstnieje i zrobi się piana, poczem wydać natychmiast z biszkopcikami. Należy wstawić w dużym naczyniu, bo bardzo się wznosi. Właśnie kiedy się poruszy, wystawić, nie czekając aż się zagotuje.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"