
Zupa z mleka z pianką tak zwana ?Nic?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1483 razy.

Na jeden i pół litra mleka wziąć 5 żółtek, rozbić z cukrem do białości. Żółtka wlać w mleko i mieszać ciągle na ogniu, aby się zagrzało i zgęstniało, lecz nie zagotowało i wrzucić kawałek wanilii lub cynamonu. Skoro będzie gorące, wlać do wazy. Piankę z białek do tej zupy robi się w następujący sposób: Ubić białka na pianę, wsypać parę łyżek cukru, szczyptę cynamonu, wymieszać lekko, nakładać łyżką na wysmarowany papier i wsadzić w piec, żeby wyschły; zupę wystudzić i na wydaniu włożyć je do zupy. Można też tylko parzyć piankę na mleku i wrzucić do wazy.

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