

---

# Pianki do zupy ?nic?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1190 razy.

Pozostałe białka od zupy ubić na mocną pianę, którą by można krajać . Wiele białek tyle kopiatych łyżek cukru, wymieszać razem i kłaść łyżką zgrabne całuski na blachę wysmarowaną oliwą lub woskiem. Dać do pieca najlepiej dziś na jutro, aby się nie zrumieniły i wyschły dobrze przez noc. Potem ostrożnie zdejmować nożem z blachy i podać osobno na talerzu.

ROZDZIAŁ III PRZEKĄSKI i PASZTECIKI

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