
Farsz słodki z kasztanów

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1466 razy.

Ugotować na wpół kilo kasztanów, obrać z obu łupin i przefasować przez sito. Łyżkę śmietankowego masła utrzeć na pianę z trzema żółtkami, dodać trzy łyżki tartej przesianej bułki, jedną łyżeczkę cukru, przefasowane kasztany, cztery łyżki gęstej śmietanki, wymieszać dobrze razem, w końcu ubić pianę z pozostałych białek, lekko wymieszać i nadziać tym farszem podgardle indyka.

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