
Racuszki z kartofli

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1103 razy.

Dziesięć sybkich kartofli ugotować , przetrzeć gdy przestygną przez włosienne sito, dodać łyżkę masła, dwie łyżki śmietany, trzy żółtka, trzy łyżki cukru kraj;i pianę z pozostałych białek. Wymieszać lekko i kłaść łyżką na rozpalony szmalec okrągłe płaskie placuszki. Gdy się z obu stron obrumienią i podrosną, układać na półmisku i posypać grubo cukrem; podać do nich oddzielnie młodą kwaśną śmietaną.

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