
?Purée? z kasztanów

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1212 razy.

Obgotować na wpół 40 deka kasztanów, obrać z podwójnej łupiny, a potem gotować dalej w mleku, aż się zupełnie na masę rozgotują. Następnie przefasować je przez sito, dodać łyżkę młodego masła, cukru do smaku i wstawiwszy rynekę w drugie naczynie z gotującą się wodą, trzymać na parze, aby się nie przypaliły. Podając do kotletów lub drobiu, ułożyć w środku półmiska, albo przez maszynkę do tarcia kartofli, przetrzeć puchową kaszę kasztanowa sito w kształcie spiczastej piramidy.

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