Kaszka puchowa z sosem śmietankowym

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1460 razy.

Pół litra drobnej kaszki zatrzeć dwoma białkami, ugotować ją w pół litrze mleka, dołożywszy łyżkę świeżego masła. Gorącą kaszkę przecierać przez rzadkie sito, biorąc tylko po łyżce, aby się łatwiej przecierała trzymać ją z garnkiem na blasze, aby ciągle ciepłą była i przecierać od razu na salaterkę, na której się ma podać , bo przekładać łyżką nie można. Resztek pozostałych na dnie nie mieszać z przetartą, bo brzydko by wyglądała. Ubrać wokoło półmiska konfiturami bez soku, nie kładąc ich na wierzch, bo by kaszka wpadła, a cała dobroć właśnie na tym zależy, żeby była jak puch. Do tej kaszki dodaje się sos śmietankowy: pół litra dobrej śmietanki zagotować z kawałkiem wanilii, 4 żółtka ubić z 10 deka miałkiego cukru na białawą masę, dobrze gęstą, a gdy się śmietanka w rondlu gotuje, rozbierać nią powoli, lejąc w ubite z cukrem żółtka, ciągle mieszając, postawić na ciepłej blasze z garnkiem, żeby zgęstniała. Wtedy odstawić do ostudzenia i podać w sosjerce do kaszki.

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