
Sago zapiekane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1265 razy.

Ugotować 10 deka białego sago w jednym litrze wrzącej wody, gotując do przezroczystości wtedy odcedzić i przelać na sicie zimną wodą. Ubić 10 lub 8 białek na sztywną pianę, dosypać 20 deka mialkiego cukru j po trochu. Na osiäknięte sago zimne wlać kieliszek mały wody różanej, wymieszać razem z pianą ubitą, ułożyć na półmisku blaszanym i wstawić do pieca dobrze ciepłego, lecz nie gorącego, na pół godziny, bo musi się tylko zapiec. Jak się zrumieni, to dobre wyjąć , postawić z półmiskiem na drugi półmisek porcelanowy, ubrać konfiturami i podać .

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