
Naleśniki zaparzane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1118 razy.

Wziąć grupkę masła świeżego, wielkości orzecha, filiżankę mąki, sparzyć to filiżanką mleka i pozostawić tak długo aż wystygnie, potem rozetrzeć doskonale, wbić 3 żółtka, trochę cukru, znów trzeć, następnie, domieszać lekko pozostałe białka ubite na pianę i opiec znowu 3 roleczki, przełożyć marmoladą z jabłek lub galaretką porzeczkową i podać na stół. Trzeba je piec krótko przed podaniem, bo gdy długo stoją to opadną.

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