
Mak

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1124 razy.

Biały mak wypłukać zimną wodą, sparzyć gotującą na pół godziny, następnie zlać wodę i trzeć w donicy, dodając trochę mleka. Gdy już dostatecznie utarty, osłodzić go podług upodobania, dodać dla zapachu wanilii lub kilka gorzkich tartych migdałów i rozprowadzić trochę mleka, aby nie był za gęsty. Mak zwykle się podaje z łązankami lub bułeczkami krajany w cienkie plasterki. Bułki parzy się osłodzonym mlekiem i potem przekłada makiem. Lepszy jest przekładany makaronikami lub też ubrać go ciastkami kruchymi; ułożyć mak na salaterce, a ciastka tak poukładać, aby stały w maku naokoło salaterki.

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