
Legumina z kaszki pszennej

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1219 razy.

Do jednego litra gotującego się mleka wsypać , mieszając ciągle, pół litra kaszki i gotować do gęstości. Utrzeć na śmietaną łyżkę masła, wbić w nie po jednemu 5 żółtek; mieszając bezustannie wkładać po łyżce wystudzonej kaszki, dwie łyżki nabrane strychem miążkiego cukru, szczyptę soli, utartej skórki cytrynowej, a skoro się dobrze wymiesza, dodać piankę z białek, włożyć w wysmarowaną formę i wstawić w piec do pieczenia.

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