
Legumina z kaszki na sypko z orszadą

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1225 razy.

Zatrzeć pół litra kaszki jednym całym jajem; po wysuszeniu wsypać ją w gotujące mleko, dodając masła i trochę soli i prużyć pod pokrywą na wolnym ogniu, żeby się zupełnie jedno ziarnko od drugiego oddzieliło, po czym ją wyłożyć na półmisek, zmieszać z cukrem, rodzynkami sułtankami, trochę cynamonu i następnie włożyć w rondel, poprzednio dobrze masłem wysmarowany i bułką wysypany i wstawić w piec na pół godziny. Tymczasem zrobić mocną orszadę i po wyłożeniu kaszki na półmisek połać gorącą orszadą.

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