
Legumina z kaszki i migdałów

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1283 razy.

Kubek drobnej kaszki, ugotowanej na gęsto z masłem, kubek oparzonych i utłuczonych migdałów słodkich, pomiędzy którymi mogą być ze 2 do 3 gorzkich, uwiercić z kubkiem miłkiego cukru, 8 żółtkami i skórką cytrynową, otartą z pół cytryny. Ubić białka z tych 8 jaj na pianę, dobierać po trochu do masy, wymieszać i włożyć w formę wysmarowaną masłem i wysypaną bułką. Można ją piec w piecu, lub gotować na parze godzinę jak budyń.

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