Legumina cytrynowa na półmisku

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1951 razy.

Surową dużą cytrynę utrzeć na tarce, odrzucając pestki, dodać 180 gr. cukru i utrzeć w donicy dodając po jednemu 10 żółtek i łyżeczkę od kawy mąki kartoflanej. Masę tę należy trzeć przez pół godziny. Skoro gęsta i biała jak śmietana, dodaje się pianę z pozostałych białek, miesza ostrożnie łyżką i wlewa na półmisek masłem wysmarowany; gdy zupa na stole, wstawia się na kwadrans do ciepłego pieca, pilnując, aby się nie przypiekła. Można wokoło półmiska zrobić rant z twardego ciasta żytniego.

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