
Legumina z makaronu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1347 razy.

Zwyczajnie zagnieciony i ugotowany makaron odcedzić na durszlaku z wody, wymieszać z cukrem, świeżym masłem, kto ma pod ręką, pomarańczową skórką w cukrze smażyć oną i uszatkowaną. Włożyć w rondel masłem wysmarowany i wstawić na godzinę do pieca. Drugi sposób: ugotowany z 40 deka mąki i ostudzony makaron wymieszać z czterema żółtkami, 10 deka cukru, łyżką masła, w końcu ubić pianę z białek, wymieszać, włożyć w rondel wysmarowany i zapiec w piecu godzinę. Proporcja na 6 osób.

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