
Legumina z ryżu z rodzynkami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1253 razy.

Sparzyć gotującą wodą 40 deka ryżu, gdy tak godzinę postoi przelać zimną wodą i zastawić go z 1 litrem mleka, łyżką masła i gotować tak długo, aż będzie miękki. Wyłożyć na salaterkę, a gdy wystygnie, wbić 4 żółtka po jednym, mieszając ciągle, wsypać cukru, trochę cynamonu, rodzynków sułtanek, włożyć ubitą pianę z białek, zmieszać lekko, włożyć do rondla wysmarowanego masłem i wstawić na 15 minut w piec.

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