
Legumina z sago z pianą

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1399 razy.

Ubić pianę z 12-tu białek, zmieszać z 20 deka miążkiego cukru, kieliszkiem różanej wody i 10 deka ugotowanego sago; wymieszać dobrze, ułożyć na półmisku i wstawić do miernie ciepłego pieca, a po upieczeniu ubrać konfiturami. Podawać do tego śmietanę. Sago do tej leguminy gotuje się następującym sposobem: 10 deka sago zalać trzema kwaterkami wrzącej wody i gotować do przezroczystości. Przełać je zimną wodą, a skoro ociecze na sicie, użyć do pianki. Proporcja na 10 osób.

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