
Legumina z bułek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1290 razy.

Rozmoczyć w mleku za 30 groszy bułek, następnie mocno je wycisnąć, w to wbić 6 żółtek, dodać 10 deka cukru, rodzynków sułtanek, kilka gorzkich migdałów, utartych na tarce, lub skórkę cytrynową utartą i sok z niej wyciśnięty, dodać ubite białka, dobrze całą masę zmieszać, nałożyć nią formę masłem wysmarowaną i wstawić w piec do upieczenia.

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