
Legumina z gotowanych kartofli

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1231 razy.

Ugotować dzień poprzednio kartofli; gdy ostygną, obrać i utrzeć na tarce. Utrzeć na śmietanę 10 deka masła wraz z 6 żóltkami, 10 deka cukru, 10 deka migdałów słodkich, dodając kilka gorzkich, razem wszystko trzeć w jedną stronę; do tego domieszać po trosze 40 deka kartofli, utartych poprzednio na tarce, znów trzeć i domieszać lekko białka, ubite na pianę, włożyć w formę masłem wysmarowaną, wysypaną bułką i piec godzinę w piecu.

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