
Legumina z twarogu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1341 razy.

20 deka świeżego twarogu dobrze wyciśniętego, przetrzeć przez rzadkie sito, wlać jedną ósmą litra masła, wbić 6 żółtek, wsypać 10 deka cukru. Białka ubić na pianę, dołożyć garść rodzynków sułtanek, wymieszać wszystko dobrze, włożyć w rondel i wstawić w piec nie za gorący, ale jednak dobrze ciepły.

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