Legumina bardzo elegancka

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1454 razy.

Upiec w rondelku lub formie z dziurą babkę z następującej masy: utrzeć 5 żółtek z filiżanką cukru do białości, białka ubite na pianę domieszać , a po wymieszaniu z białkami wsypać filiżankę mąki kartoflanej, sypiąc jakby pudrując i natychmiast wstawić w gorący piec. Gdy wystygnie, krajać w ukośne zgrabne kawałki, ułożyć w krąg na porcelanowym lub srebrnym półmisku, na wierzch na każdym kawałku ułożyć , jeżeli zimą, różne owoce wyjęte z kompotierów i to wszystko polać następującym sosem: kawałek niesolonego masła rozpuścić i zagotować z odrobiną, na koniec noża wziętą, mąki kartoflanej, to rozprowadzić szklanką syropu owocowego, z kompotów użytych, dodać kieliszek dobrego araku. włożyć łyżeczkę marmolady jabłkowej lub syropu z jasnych konfitur. Leguminę polać gorącym sosem, resztę podać w sosjerce, a półmisek postawić na fajerce ze spirytusem, ustawioną na drugim półmisku i podać na stół. Można też leguminę tę podać w ten sposób: ułożyć leguminę na głęboką salaterkę i z salaterką postawić na rondel z gotującą wodą, aby się nad parą rozgrzała; ładniej wygląda, jeżeli jest podana na fajerce z palącym się spirytusem. W lecie użyć do tej leguminy świeżych owoców.

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