
Grzanki z poziomkami (na leguminę)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1506 razy.

Pogłogowatą bułeczkę pokrajać w plasterki na palec grube i obrumienić je na maśle. Talerz świeżych, przebranych poziomek wymieszać z cukrem (można dodać nieco wanilii) i niemi każdą grzankę czubato nałożyć. Posypać jeszcze z wierzchu cukrem i na dziesięć minut wsunąć w piec. Podać na gorąco.

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