
Budyń z kartofli

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1671 razy.

Wziąć 5 filiżanek gotowanych kartofli, utartych na tarce, dodać 10 deka masła, 10 deka cukru, 2 całe jaja i 6 żółtek, wyrobić całą masę doskonale, dodać skórki cytrynowej, domieszać pianę z 6 białek, ułożyć w formę masłem wysmarowaną i gotować na parze godzinę.

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