
Inny budyń z kartofli

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1329 razy.

4 żółtka utrzeć z łyżką masła, dodać 2 łyżki cukru, parę tłuczonych gorzkich migdałów, kwartę utartych kartofli, kwaterkę tartej bułki, kwaterkę mleka, wymieszać, dodać pianę z owych 4 jaj, włożyć w formę masłem wysmarowaną i gotować w wodzie, jak każdy budyń, 1 1/2 godziny. Wyjawszy, polać sosem wiśniowym.

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