
Plum - pudding

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1467 razy.

Usiekać 40 deka nerkowego łoju, przesypując w czasie siekania 40 deka przesianej tartej bułki i 60 gr. mąki tak, aby łój był zupełnie suchy i wyrobił się na drobną kaszkę, dosypać łyżeczkę soli, 20 deka cukru, odrobinę gałki muskatołowej, trochę cynamonu i goź dzików, 8 tartych gorzkich migdałów, 40 deka rodzynków sułtanek, 10 deka cykaty w kostkę krajanej, otartą skórkę z jednej cytryny, 5 żółtek, 5 całych jaj, 1/8 litra rumu i 1/4 litra śmietanki, wymieszać wszystko na masę, związać w serwetę lub włożyć w formę i gotować 4 5 godzin. Daje się do niego sos ponczowy lub arakowy. Można też zrobić w środku małe wydrążenie i podając go na stół nalać w niego araku i zapalić . Masę tę można dzień poprzednio przysposobić .

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