
Ryż z bitą śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1315 razy.

Sparzyć ryż i zostawić go tak przez godzinę, potem zlać , przelać zimną wodą i ugotować na miękko w mleku z cukrem i cynamonem. Ugotowany ryż ułożyć naokoło półmiska, w środek zaś ułożyć wysoko dobrze ubitą, kwaśną śmietaną, zaprawioną cukrem i wanilią. Wanilię można poprzednio wygotować w łyżce mleka, które przed ubiciem wlać do śmietany.

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