
Ryż z jagodami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1399 razy.

Sparzyć 15 deka ryżu, odlać , przelać go zimną wodą i ugotować w pół litrze mleka na miękko, dodając 10 deka cukru; 1 litr jagód przetrzeć przez sito, zmieszać z 10 deka cukru, siedmiu listkami żelatyny, rozgotowanej w wodzie, zmieszać z przestudzonym ryżem i bić na lodzie do zgęstnienia. Osobno ubić na pianę trzy ósme litra śmietany, zmieszać z ryżem, włożyć u formę i postawić na lodzie lub do zimnej wody do zastudzenia. Podając na stół, przewrócić formę na półmisek i ubrać ryż konfiturą z truskawek.

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