

---

# Mazurek polski

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1459 razy.

20 deka pięknej pszennej mąki 20 deka drobno usiekanych migdałów, 10 żółtek od jaj na twardo ugotowanych, 4 surowe żółtka, 20 deka mialkiego cukru, trochę smażonej pomarańczowej skórki i wanilii, dla zapachu, doskonale wymieszać . Dodać pianę ubitą od pozostałych jaj, jeszcze raz wymieszać , rozsmarować na opłatki i wstawić z blachą do niezbyt gorącego pieca na trzy kwadransy, aby dobrze wyschły.

Po wyjęciu z pieca natychmiast je ulukrować i wstawić w piec powtórnie do obsuszenia.

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