

## Mus z truskawek

**ILONA ALBERTOS**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>truskawki świeże</b>	1/2 kg
<b>białka jaj</b>	4-6 sztuk
<b>cukier</b>	10 dag
<b>sól</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki odszypułkować i umyć pod, a następnie zalać je odrobiną wrzątku, ugotować i przepuścić przez sito. Białka jaj należy ubić wraz z cukrem i szczyptą soli na sztywną pianę ze szczyptą soli, połączyć ją z przecierem truskawkowym i udekorować świeżymi truskawkami. Od razu podawać. Jeśli do musu dodamy żelatynę, wówczas należy odstawić go do zastygnięcia (stężenia).