

## Pascha bakaliowa

### ALLICE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>żółtka jaj</b>	5 szt
<b>masło</b>	20 dkg
<b>słodka śmietanka</b>	1 szkl
<b>cukier</b>	30 dkg
<b>cukier waniliowy</b>	2 szt
<b>bakalie</b>	
<b>twaróg</b>	1 (tłusty)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakalie drobno posiekac. Twaróg zemlec. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodać masło i utrzeć na pulchną masę. Dalej ucierając dodawać twaróg i śmietanę. Na koniec dodać cukier waniliowy i bakalie, wymieszać. Włożyć do płóciennego wodeczka, położyć na dedeczkę i obciążyć. Schłodzić.