

truskawki pod pierzynką



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

truskawki świeże	30 dag
żółtko jajek	2
cukier	2 łyżki
sok z cytryny	1 łyżeczka
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Formę żaroodporną wysmarować masłem i posypać bułką tartą. Następnie ułożyć umyte i osuszone truskawki. Żółtka utrzeć z cukrem i sokiem z cytryny. Zalać powstałą masą truskawki. Piec ok. 10 minut. przed podaniem posypać cukrem pudrem.