

grzybek do zup



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kasza manna	2 czubate łyżki
jajko	2
masło	3 dkg
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Utrzeć żółtka z 2 dkg masła, dodać szczyptę soli. Ubić sztywną pianę z białek, wymieszać z żółtkami, dodać jednocześnie kaszę. Wysmarować blaszkę resztą tłuszczu, wyłożyć na nią ciasto i wstawić do niezbyt nagrzanego piekarnika na 20 min. Kiedy grzybek stężeje i nie ugina się pod dotknięciem. Pokroić go w równą kostkę, przesuszyć jeszcze w piecyku. Włożyć do wazy lub na talerze i zalać gorącą zupą.