

## www.SztukaKulinarna.pl

### Legumina kartoflana

ilość porcji **8** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
8	szt	jajko	
1.5	szt	cytryna	
3		cukier	
5	dkg	mąka ziemniaczana	
0.5	litr	śmietana	
		wanilia	

Przepis Ubić jak najmocniej żółtka z cukrem tak, aby zupełnie zbiały. Wycisnąć pół cytryny, a całą cytrynę obetrzeć o 3 kostki cukru, które także utłuc i włożyć. Białka ubić na pianę, wymieszać razem, a mieszając posypywać mąką ziemniaczaną. Rozmieszaną masę wlać do rondla wysmarowanego tłuszczem i wstawić na 20 min. do niezbyt gorącego pieca. Gdy podrośnie i zrumieni się - spróbować patykiem, czy sucha wewnątrz. Wyrzucić na półmisek i od razu przekroić szerokim płaskim nożem na połowę, na płask. Mieć przygotowaną gęstą śmietanę ubitą z cukrem i wanilią. Włożyć jej warstwę pomiędzy przekrajaną leguminę, resztę położyć na wierzch i podać. Można tą porcją obdzielić 8 osób.

Składniki

8 jaj,1.5 cytryny,10 dkg cukru sypkiego,3 kostki cukru,5 dkg mąki ziemniaczanej,0.5 l śmietany,wanilia.