

www.SztukaKulinarna.pl

Legumina wiosenna

ilość porcji **8** czas trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

| ilość | jm | produkt | komentarz |
|-------|-------|--------------|-----------|
| 20 | dkg | mąka pszenna | |
| 6 | szt | jajko | |
| 1 | łyżki | masło | |
| 25 | dkg | cukier | |

Przepis Zagnieść kruche ciasto z mąki, masła, jednego żółtka i łyżki cukru. Wygnieść dobrze, rozwałkować na grubość trzonka noża, wyłożyć na blachę podłużną i bez smarowania upiec na rumiano. Gdy wystygnie, posypać ciasto grubo surowymi poziomkami, malinami, gotowanymi z cukrem wiśniami lub agrestem bez soku. Następnie pokryć owoce sztywną pianą z 6 białek, wymieszaną z około 20 dkg cukru i wstawić na 15 min. do pieca, aby z wierzchu ogień "złapał". Po wyjęciu, póki gorąca, pokrajać ostrym nożem na kawałki. Podawać na zimno. Składniki

20 dkg mąki, 6 jaj, łyżka masła, 25 dkg cukru.