



Tekst i zdjęcie: **Brownny** - Srebrny Szef Kuchni (2650)
Gypsy Mazurek
Gypsy Mazurek

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- orzechy nerkowca, 20 dag
- ---, 1 szczypta
- ---, 20 dag
- wafel, 2 szt.
- mąka , 10 dag
- ---, 5 szt.
- cukier, 20 dag
- migdał, 3 szt.
- ---, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Sort, rinse and dry the raisins. Nuts (almonds)- cut them into thin strips (pen). Chopp finely bitter almonds. Pound yolks with sugar, add lemon peel. Beat whites. Expound on the egg whites, flour and spill the rest of ingredients, stir, put up the wafer and bake. After baking, put up the sheet, cool and cut into long thin pieces of 12 X 8 cm.

