



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - Szef Kuchni (1460)

Mazurek z polewą pomarańczową

Przed podaniem mazurek pokrajać na prostokątne kawałki (3X7 cm).

Sposób przygotowania: pieczone

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- mąka , 30 dag
- masło, 20 dag
- cukier puder, 10 dag
- pomarańcz, 2 szt.
- cukier, 30 dag
- jajka, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Ciasto sporządzić i upiec mazurek tak, jak przy mazurku z kaimakiem. Sporządzić nadzienie: pomarańcze i cytryny umyć i na surowo zetrzeć wraz ze skórkami na drobnej tarce, wyjmując nasiona. Do startych owoców dodać cukier i smażyć powoli na brzegu kuchni, na płytce azbestowej, gęstą marmoladę mieszając, aby się nie przypaliła. Gdy marmolada spada z łyżki, oddzielając się tafelkami (lub gdy próbka po ostygnięciu nie rozlewa się i nie lepi, lecz krzepnie szklisto), wylać gorącą marmoladę na upieczony placek, zaraz rozsmarować i ostudzić.

