



# Ciasto 3 BIT

## Wykonanie:

Mleko skondensowane gotować w wodzie przez 3 godziny na wolnym ogniu.

Ugotować budyń z 1 łyżką cukru. Po wystudzeniu zmiksować z margaryną lub masłem.

Mleko ubić ze śnieżkami i dodać 1 łyżkę żelatyny, rozpuszczoną w małej ilości wody.

Blachę o wymiarach ok. 37 x 25 cm wyłożyć folią aluminiową, rozłożyć herbatniki. Następnie połączyć je ugotowanym skondensowanym mlekiem. Na tak przygotowane toffi ułożyć herbatniki lub biszkopty. Wylać masę budyniową, ułożyć drugą warstwę herbatników lub biszkoptów, na to ubitą śnieżkę. Wierzch posypać startą gorzką czekoladą.

## Składniki:

- ▶ 1 puszka słodzonego mleka skondensowanego
- ▶ 6 paczek herbatników lub biszkoptów (lub 3 paczki herbatników i 1 paczka biszkoptów)
- ▶ 1 budyń śmietankowy bez cukru + 0,5 l mleka
- ▶ 2 śnieżki + 400 ml mleka
- ▶ 1 kostka margaryny lub masła
- ▶ 1 gorzka czekolada

# Sajgonki po polsku

## Składniki:

- ▶ papier ryżowy (1 opakowanie)
- ▶ 30 dag mięsa mielonego
- ▶ kapusta pekińska
- ▶ grzybki mun
- ▶ 3-4 marchewki
- ▶ mała cebula
- ▶ sos sojowy
- ▶ przyprawy chińskie, sól, pieprz, maggi

**K**roimy marchewkę w kostkę i gotujemy na pół twardo. Mięso, doprawione tak jak na kotlety mielone, przesmażamy z cebulką na oleju. Dodajemy poszatowaną kapustę i przyprawiamy. Na końcu dodajemy marchewkę i grzybki mun, wcześniej namoczone i obgotowane. Następnie moczymy w letniej wodzie papier ryżowy, rozkładamy go ostrożnie na desce i zwijamy, z wcześniej przygotowanym farszem, tak jak gołąbki. Dopelnieniem smaku będzie zarumienienie sajgonek na oleju (ok. 1-2 min.).



*Smacznego!*

NASZA ROLA