

## CYTRYNOWA JULKA

### Biszkopt

- ▶ 4 jaja
- ▶ 3/4 szkl. cukru
- ▶ 1/2 szkl. mąki pszennej
- ▶ 1/2 szkl. mąki ziemniaczanej
- ▶ 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Białko ubić z cukrem na sztywną pianę. Dodać żółtka. Mąkę wymieszać razem z proszkiem do pieczenia, przesiać i dodać do ubitych jajek, delikatnie wymieszać. Piec w temp. 160°C przez 25 minut.

### Masa cytrynowa:

- ▶ 3 szkl. wody
- ▶ 1 szkl. cukru
- ▶ 3 cytryny
- ▶ 2 budynie śmietankowe
- ▶ 2 żółtka

Cytrynę umyć, skórkę zetrzeć na tarce, wycisnąć sok. Dodać do 2 szkl. wody z cukrem, zagotować. Budyń rozpuścić w 1 szkl. zimnej wody, dodać żółtka. Wlać do wrzącej wody, wymieszać. Tak ugotowany budyń wylać na biszkopt.

### Masa śmietanowa

- ▶ 500 ml kremówki
- ▶ 3 łyżeczki żelatyny
- ▶ 1 łyżeczka cukru

Żelatynę zalać małą ilością zimnej wody, wymieszać, poczekać aż napęcznieje, zalać wrzątkiem do 1/4 szklanki. Śmietanę ubić z 1 łyżeczką cukru, wlać ostudzoną rozpuszczoną żelatynę, delikatnie wymieszać.

Ubitą śmietanę położyć na ostudzony budyń. Włożyć do lodówki na przynajmniej 2 godz. Posypać startą czekoladą.



## PIZZA

- ▶ 1/2 kg mąki
- ▶ 1-2 dkg drożdży
- ▶ 1/2 szkl. mleka
- ▶ 1/2 łyżeczki soli
- ▶ 2 łyżeczki cukru
- ▶ 2 łyżki oleju

Zrobić rozczyn. Mleko lekko podgrzać, rozpuścić w nim drożdże, dodać 2 łyżeczki mąki, cukier i sól. Poczekać aż drożdże „urosną”. Wymieszać z mąką, wyrobić ciasto, pozostawić w ciepłym miejscu na 2 godz.

### Sos

- ▶ słoiczek koncentratu pomidorowego
- ▶ 1/4 szkl. oleju
- ▶ 2 ząbki czosnku
- ▶ sól, pieprz, bazylią.

Sosem polać pizzę przed upieczeniem, położyć farsz wg uznania (np. pokrojoną szynkę, pieczarkę, oliwki, pomidory, paprykę, starty ser). Piec w temp. 180°C, przez ok. 30 min.



## WĄTRÓBKA Z GRZANKAMI

- ▶ 1/2 kg wątroby drobiowej
- ▶ 2 cebule
- ▶ pół chleba czerstwego
- ▶ olej do smażenia

Cebulę pokroić w półksiężycy, podsmażyć na oleju. Wątrobę oczyścić, pokroić w kostkę, wrzucić na rozgrzany olej. Posolić dopiero po usmażeniu! Chleb pokroić w kostkę i usmażyć na oleju. Wymieszać z usmażoną wątróbką. ■

