

Ciasto kokosowe

Składniki: 4 jajka, $\frac{3}{4}$ szklanki cukru, pół kostki margaryny, 1,5 szklanki mąki, proszek do pieczenia, pół szklanki kwaśnej śmietany, cukier waniliowy, 3 paczki wiórek kokosowych, cytryna

Ciasto:

4 żółtka utrzeć z cukrem i margaryną, dodać cukier waniliowy. Następnie dodać mąkę, łyżeczkę proszku do pieczenia i śmietanę. Wszystko elegancko wymieszać i wlać do blaszki.



Masa na wierzch:

4 białka ubić z 1 szklanką cukru na sztywno

3 paczki wiórek kokosowych, sok z cytryny – wymieszać, położyć na górę na ciasto

Na wiórki kokosowe położyć ubitą piankę.

Piekarnik nagrzać, włożyć blaszkę i piec 40 min w temperaturze 180 st.

Kotlety ze słodkiej kapusty



Składniki

1. Główna kapusty słodkiej
2. 3 jaja
3. sól, pieprz
4. olej
5. bułka tarta

Kapustę poszatowaną ugotować, odcedzić i ostudzić.

Drobno posiekać, dodać jajka, pieprz, sól, wszystko wymieszać.

Z gotowej masy formować kotlety, obtoczyć w bułce i smażyć na oleju.

Smacznego.