Menu

Kołacz migdałowy albo pistoria zwany

Weźmij pół funta cukru pięknego, pół funta migdałów zmoczywszy, skórki z nich pozdymuj, potym utłucz w moździerzu, nie barzo jednak drobno. Weźmij szparag albo jarmużu, albo podcoża upłukawszy, niech osiągnie, potym ususzywszy, przez chustkę przetłucz. Soku wlej między migdały z cukrem, tak wiele, aż się sfarbuje, niezbytecznie jednak. Gdy już będzie zieleniejsze na ogniu, weźmij jaj dwanaście, raz całe, drugi raz białek sam, aż wszystkie dwanaście wbiwszy, przez dwie godzinie przerabiaj. Potym weźmij dwa łuty lubowych orzechów (albo pistoria nazwane), na pół przerżnąwszy, a smażonych cytryn łut jeden, podługowato ukrajawszy, powstawiaj i tak powoli upiecz. Będzie udatno i smaczno.

Raki smażone na rynce

Weź pietruszki natki, usiekać trochę drobno, usmażyć ją w maśle. Raki także wyłupować, szyjki i nóżki wyłożyć na tę rynkę. Mieszać, niech się tak przysmaży z tym masłem i z tą pietruszką. Wina wlać kwaterkę i octu winnego łyżek dwie, niechże się to smaży wespół, wsyp pieprzu, trochę gwoździków tłuczonych, skórki cytrynowej skrajać drobno. Jajec uwarz twardo, uwierć żółtek, wlejże trochę wina w ten żółtek, a rozwierć dobrze, wlejże w te raki, niechże się przysmaży dobrze.

Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów, 1686 r.

.