

# KUKORICAMÁLÉ

## ELKÉSZÍTÉS:

A forrásban lévő tejbe állandó keverés mellett belefőzzük a kukoricalisztet, ügyelve, hogy sima és galuska sűrűségű legyen. Közben hozzáadjuk a sót és a cukrot. A tűzről levéve pár percnyi hűlés után lazán hozzákeverjük a tojásfehérjék keményre felvert habját. Hideg zsiradékkal megkent tepsibe tesszük, zsíros kanállal elsimítjuk, majd a tetejét kevés zsiradékkal megkenjük, és sütőben pirosra sütjük. Olajozott deszkára borítjuk. Ha kihűlt, felszeleteljük és tálra rakva tálaljuk.

Jó étvágyat kívánunk!

## SKANZEN RECEPTÁR

### HOZZÁVALÓK:

25-30 dkg kukoricaliszt  
1 liter tej  
2 dkg vaj vagy zsír  
2 db tojásfehérje  
2 evőkanál cukor  
csipet só

