

HASŁO	ramekin
DEFINICJA	«małe ceramiczne lub szklane naczynie do zapiekania i serwowania przystawek; kokilka, kokila»
INFORMACJA GRAMATYCZNA	<i>rzecz. m nieżywotny, lp D. ramekina, Ms. ramekinie, lm M. ramekiny</i>
KOŁOKACJE	Ramekin do zapiekania. Ramekin ceramiczny.
PRZYKŁADY UŻYCIA	<i>W ramekinie robi się bardzo dużo bajeranckich potraw. Wykorzystamy go do crème brûlée, zapiekanych jajek, jabłek, sufletów, puddingów, musów, tymbalików (rozkosznie piękna nazwa), czy wreszcie moelleux, które dzisiaj właśnie zrobiłem</i> (teklak.pl). <i>Przygotowaną masę sufletową przelać do ramekinów, napętniając je całkowicie (2–3 mm od górnej krawędzi ramekina). Włożyć do rozgrzanego piekarnika</i> (mojewypieki.com). <i>Zakupiłam w pobliskim Lidlu piękne, malutkie gruszki portugalskie. Troszkę poleżały, stały się bardziej dojrzałe i miękkie. Postanowiłam więc użyć swoich ramekinów</i> (kuchniamałgosi.blogspot.com). <i>Obgotowane owoce układamy w ramekinie, posypujemy kruszonką, na wierzch sypimy migdały i zapiekamy ok. 30 minut w 180 stopniach</i> (smakowitykasek.pl). <i>Przygotowujemy 4 ramekiny o pojemności 180 ml każdy. Środek ramekinów smarujemy dokładnie masłem, a następnie wysypujemy drobnym lub granulowanym cukrem</i> (ugotowani.tvn.pl).
DODATKOWE INFORMACJE	<fr. ramequin>
WIZUALIZACJE	Zobacz w grafice Google
DATA	Rejestracja hasła: 16.07.2017, 09.15, ostatnia aktualizacja hasła: 28.01.2018, 19.28
AUTOR	Maciej Czeszewski

