HASŁO

ramekin

DEFINICJA

«małe ceramiczne lub szklane naczynie do zapiekania i serwowania przystawek; kokilka, kokila»

INFORMACJA GRAMATYCZNA

rzecz. m nieżywotny, lp D. ramekina*, Ms.* ramekinie, *lm M.* ramekiny

KOLOKACJE

Ramekin do zapiekania. Ramekin ceramiczny.

PRZYKŁADY UŻYCIA

*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* (teklak.pl).

*Przygotowaną masę sufletową przelać do **ramekinów**, napełniając je całkowicie (2–3 mm od górnej krawędzi **ramekina**). Włożyć do rozgrzanego piekarnika* (mojewypieki.com).

*Zakupiłam w pobliskim Lidlu piękne, malutkie gruszki portugalskie. Troszkę poleżały, stały się bardziej dojrzałe i miękkie. Postanowiłam więc użyć swoich **ramekinów*** (kuchniamalgosi.blogspot.com).

*Obgotowane owoce układamy w **ramekinie**, posypujemy kruszonką, na wierzch sypiemy migdały i zapiekamy ok. 30 minut w 180 stopniach* (smakowitykasek.pl).

*Przygotowujemy 4 **ramekiny** o pojemności 180 ml każdy. Środek **ramekinów** smarujemy dokładnie masłem, a następnie wysypujemy drobnym lub granulowanym cukrem* (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

Copyright © Uniwersytet Warszawski
Wszelkie prawa zastrzeżone zgodnie z art.17 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych.
Teksty oraz zdjęcia zawarte w tym dokumencie nie mogą być publikowane bez wiedzy i zgody właściciela praw autorskich.

REDAKTOR Kacper Nosarzewski

Copyright © Uniwersytet Warszawski
Wszelkie prawa zastrzeżone zgodnie z art.17 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych.
Teksty oraz zdjęcia zawarte w tym dokumencie nie mogą być publikowane bez wiedzy i zgody właściciela praw autorskich.