
Kasza jaglana z jabłkami lub śliwkami 20 min

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1294 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1,5 szklanki kaszy jaglanej

1 szklanka wody

2 szklanki mleka

4 dag masła

35 dag jabłek lub śliwek (mogą być mrożone lub z kompotu)

0,5 szklanki cukru

2 opakowania cukru waniliowego

1 szklanka śmietany

szczypta cynamonu

sól do smaku

Kaszę sparzyć wrzątkiem, osączyć, włożyć do szybkowaru, zalać wodą i mlekiem, posolić, dodać 1 łyżkę cukru i masło. We wkładce bez perforacji wstawić do tego samego szybkowaru oczyszczone i pokrojone jabłka lub wypestkowane śliwki. Owoce wymieszać z łyżką cukru i cynamonem. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po ugotowaniu układać kaszę na talerzykach i w zrobione na środku wgłębienia wkładać uduszone owoce. Polać z wierzchu śmietaną wymieszaną z resztą cukru i z cukrem waniliowym.

Uwaga. Kaszę jaglaną można zastąpić ryżem lub kaszą krakowską.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD