
Legumina z kaszy jaglanej 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1252 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 szklanka kaszy jaglanej

2 szklanki mleka

2 łyżki cukru

1 łyżka masła (3 dag)

0,5 szklanki śmietanki

1 łyżka cukru pudru

1 opakowanie cukru waniliowego

sól do smaku

Mleko zagotować w szybkowarze z cukrem i masłem, posolić. Sparzoną kaszę włożyć do gorącego mleka, wymieszać. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Śmietankę wymieszać z cukrem i cukrem waniliowym, polewać nią gorącą lub zimną kaszę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD