

---

# ZAPIEKANKA ŁOWICKA

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1140 razy.

50 dag ziemniaków  
40 dag twarogu  
szklanka kaszy krakowskiej  
2 szklanki mleka  
3 jaja  
2 łyżki masła  
pół łyżki tłuszczu  
2 łyżki tartej bułki  
pieprz  
przyprawa do zup  
gałka muskatołowa  
majeranek  
sól

Ziemniaki umyć , obrać , opłukać i ugotować . Gdy ostygną, zemieć w maszynce, dodać twaróg oraz sparzoną wrzącym mlekiem, a następnie ostudzoną kaszę krakowską. Dodać jaja, przyprawę oraz masło i starannie wyrobić ; dosypać trochę tartej bułki. Naczynie wysmarować tłuszczem j wysypać tartą bułkę; napęlnić przygotowaną masą i zapiec w piekarniku. Podawać z sosami lub kwaśną śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD