
ZAPIEKANKA Z KASZY JĘCZMIENNEJ Z OWOCAMI

Dodano: 2010-01-01 17:19:51
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1111 razy.

30 dag kaszy jęczmiennej,
2,5 szklanki mleka,
3 łyżki masła,
20 dag jabłek winnych,
15 dag gruszek,
15 dag śliwek,
4 łyżki cukru,
jajo,
1,5 łyżki cukru pudru,
łyżka tartej bułki,
sól,
zapachy do ciast

Kaszę jęczmienną ugotować na mleku na sypko z częścią masła; owoce obrać , umyć , poszatkować , skropić masłem i w ostatniej chwili posypać cukrem. Ostudzoną kaszę wymieszać z jajem i zapachami. Naczynie wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką kłaść na przemian kaszę i owoce; na wierzchu i na spodzie powinna być kasza. Potrawę zapiec w piekarniku i podawać posypaną cukrem pudrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD