
ZAPIEKANKA Z KASZY KRAKOWSKIEJ I PORÓW

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1088 razy.

30 dag kaszy krakowskiej,
3 jaja,
2 szklanki mleka,
łyżka masła
1 kg porów białych,
3 łyżki tłuszczu,
2 łyżeczki mąki pszennej,
pół szklanki śmietany,
tarta bułka,
gałka muskatołowa,
pieprz,
przyprawa do zup

Kaszę krakowską zatrzeć rozmieszonym jajem, następnie wysuszyć w piekarniku i ugotować na mleku z dodatkiem masła. Pory oczyścić, dokładnie opłukać, poszatkować i udusić z dodatkiem tłuszczu. Gdy są miękkie, oprószyć mąką, dodać śmietanę i ostudzić. Wbić jajo, dodać gałkę muskatołową i przyprawić do smaku. Wysmarować naczynie tłuszczem, wysypać tartą bułką i układać warstwami kaszę i pary. Całość zapiec w piekarniku. Podawać z sosem śmietanowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD