

---

# ZAPIEKANKA Z KASZY KRAKOWSKIEJ I PORÓW

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1070 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