
ZAPIEKANKA Z KASZY KRAKOWSKIEJ I JARMUŻU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1107 razy.

30 dag kaszy krakowskiej,
2 szklanki mleka,
3 jaja,
1 kg jarmużu,
3 łyżki masła,
20 dag jabłek,
pół szklanki śmietany,
sól,
cukier,
gałka muskatołowa

Kaszę krakowską przygotować jak w poprzednim przepisie. Oczyszczony i opłukany jarmuż ugotować w osolonej wodzie, a następnie drobno posiekać lub zemiać w maszynce. Dodać poszatowane jabłka, cukier, śmietanę, gałkę muskatołową oraz rozmieszane jaja. Przekładać warstwy kaszy warstwami jarmużu. Zapiec w piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD