
ZAPIEKANKA Z KASZY MANNY I JAJ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1062 razy.

40 dag kaszy manny,
6 jaj,
2,5 szklanki mleka,
łyżka masła,
duża cebula,
pieprz,
3 łyżki smalcu,
przyprawa do zup,
koper,
tarta bułka

Kaszę mannę zatrzeć rozmieszanym jajem i wysuszyć w piekarniku. Zagotować mleko z masłem i zalać nim kaszę, przykryć i wstawić na chwilę do piekarnika. Jaja ugotować na twardo i posiekać. Dodać zrumienioną cebulę, pieprz, koper, śmietanę i przyprawy. Naczynie wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką i położyć warstwę kaszy, następnie masę z jaj i przykryć ponownie kaszą. Całość zapiec w piekarniku. Podawać z sosem pomidorowym lub koperkowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD