
ZAPIEKANKA Z KASZY KUKURYDZIANEJ I SERA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1116 razy.

30 dag kaszy kukurydzianej,
2,5 szklanki mleka,
35 dag twarogu,
3 łyżki śmietany,
3 jaja,
szczypiorek,
pieprz,
gałka muskatołowa,
2,5 łyżki masła,
łyżka tłuszczu,
bułka tarta,
cukier,
sól

Kaszę kukurydzianą (drobną) ugotować na mleku z masłem i upuścić pod przykryciem w piekarniku. Twaróg utrzeć z jajami, szczypiorkiem śmietaną i pieprzem. Do kaszy dodać gałkę muskatołową i cukier. Dokładnie wyrabiać. Naczynie wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką i układać warstwami kaszę i masę twarogową. Całość zapiec w piekarniku. Podawać z sosem koperkowym i śmietanowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD