

---

# ZAPIEKANKA Z KASZY KUKURYDZIANEJ I SERA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1165 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