
Złota zapiekanka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6078 razy.

1/2 szklanki kaszy kukurydzianej,

sól,

2 i 1/2 szklanki wrzącej osolonej wody,

20 dag startego żółtego sera,

2 łyżki masła,

1/2 szklanki mleka,

posiekana zielenina

Mieszając wrzącą wodę, wsypać powoli kaszkę, mieszając zagotować, wstawić garnek z kaszką do drugiego naczynia z wrzącą wodą, gotować na parze 30-45 min, przełożyć do płaskiej blaszki. Po wystudzeniu masy z kaszy, pokroić ją w kostkę o boku 2 cm. Ser i masło stopić na parze, mieszając wlewać powoli mleko, mieszać, aż składniki się połączą. Kostki kaszy układać warstwami w wysmarowanym tłuszczem żaroodpornym naczyniu, polewając je serem z mlekiem. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika (180 C), piec 20 min. Po wyjęciu posypać zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>