
Kasza jaglana z szafranem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2274 razy.

30 dag kaszy jaglanej

łyżeczka masła

10 dag słoniny

garść rodzynek

łyżka cukru

szafran

sól

Sparzoną kaszę jaglaną ugotować na sypko z dodatkiem szafranu, masła i soli. Ugotowaną kaszę wymieszać z rodzynekami i cukrem, przełożyć do naczynia żaroodpornego, wyłożonego plasterkami słoniny. Przykryć z wierzchu plasterkami słoniny i wstawić do piekarnika. Gdy słonina się stopi, danie jest gotowe. Można kaszę wyłożyć na półmisek, albo podawać w naczyniu.