
Kasza gryczana z serem twarogowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2591 razy.

25 dag kaszy gryczanej,

1/2 l wody,

2 dag tłuszczu,

pół białka,

10 dag cebuli,

tłuszcz do cebuli,

25 dag sera twarogowego,

150 ml śmietany,

sól, pieprz

Kaszę odsiać , usunąć zanieczyszczenia, wsypać do naczynia wymieszać z białkiem, wysuszyć w średnio nagrzanym piekarniku często mieszając. Do wrzącej, osolonej wody dodać tłuszcz i kaszę, zagotować mieszając. Następnie przykryć wstawić do średnio nagrzanego piekarnika na dwie godziny mieszając od czasu do czasu. Cebulę obrać , opłukać , pokroić w kostkę, usmażyć , wymieszać ze zmielonym serem twarogowym i kaszą, doprawić do smaku, połać doprawioną śmietaną i zapiec.

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