
Kasza jaglana z rodzynkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2654 razy.

1 szklanka kaszy jaglanej,

1 i 1/2 szklanki mleka,

2-3 jaja,

1 łyżka cukru,

1/2 szklanki rodzynek,

1 łyżka tartej bułki,

1 łyżka masła,

1 butelka śmietany,

cukier waniliowy,

sok z cytryny

Zagotować mleko pół na pół z wodą. Kaszę wypłukać we wrzącej wodzie, osączyć, włożyć do wrzątku, zamieszać, ugotować, ostudzić. Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać z kaszą i wymyętymi rodzynkami. Białka ubić na sztywną pianę i wymieszać z kaszą i sokiem z cytryny. Wyłożyć do wysmarowanego masłem i wysypanego tartą bułką naczynia, wygładzić powierzchnię i poleć stopionym masłem, zapiec. Podawać ze śmietaną wymieszaną z cukrem waniliowym.

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