
Kasza manna po generalsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2420 razy.

20 dag kaszy manny,

400 ml mleka,

50 ml likieru Maraschino,

jajo,

30 dag bananów,

2 żółtka,

10 dag cukru pudru,

150 ml śmietanki kremowej,

3 dag cukru pudru do śmietanki

sól,

olejek waniliowy

Kaszę odsiać , włożyć do naczynia lub na blachę, wymieszać z jajkiem, wysuszyć w piekarniku często mieszając aby się nie przypaliła. Banany umyć , obrać , włożyć do miksera razem z cukrem, olejkiem, włączyć mikser na 30 sekund. Następnie połączyć z kaszą, doprawić do smaku, przełożyć do wysmarowanego tłuszczem i posypanego tartą bułką naczynia, upiec, wystudzić , obłożyć ubitą śmietanką z cukrem.

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