
Kasza manna po redaktorsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2268 razy.

20 dag kaszy manny,

400 ml mleka,

4 dag masła,

jajo,

15 dag brzoskwiń lub moreli,

30 dag bananów,

10 dag cukru pudru,

50 ml Cherry Cordial,

2 dag masła do polania,

sól

Brzoskwinie lub morele namoczyć , ugotować w małej ilości wody, przetrzeć . Kaszę odsiać , włożyć do naczynia lub na blachę, wymieszać z jajkiem, wysuszyć w piekarniku często mieszając aby się nie przypaliła. Do wrzącego mleka dodać masło, wsypać wystudzoną kaszę, zamieszać , zagotować i przykryć . Następnie naczynie z kaszą wstawić do większego naczynia z gorącą wodą i gotować na parze około 40 min. Wyparowana wodę w naczyniu uzupełniać . Kaszę wymieszać z brzoskwiniami, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą. Banany umyć , pokroić w plastry, posypać cukrem, polać cherry i pozostawić na godzinę. Następnie obłożyć kaszę, polać masłem i upiec.

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