
Kasza manna z miodem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2456 razy.

- 1 szklanka kaszy manny,
- 1 szklanka wody,
- 2 szklanki mleka
- 3 łyżki masła,
- 3 łyżki cukru,
- 1 łyżka rodzynków,
- 2 łyżki posiekanej skórki pomarańczowej,
- 1 łyżka tartej bułki,
- 3 łyżki miodu

Kaszę wsypać do rondla z wodą wymieszaną z 1 szklanką mleka, zagotować mieszając. Dodać pozostałą szklankę mleka i gotować 10 min. Zdjąć z ognia, ostudzić, 2 łyżki masła zmiksować z 3 łyżkami cukru. Dodać ostudzoną kaszę, wymieszać. Dodać wypłukane rodzynki i skórkę pomarańczową wymieszać. Głębokie naczynie wysmarować pozostałym masłem (1 łyżka), wysypać tartą bułką, włożyć kaszę, posmarować miodem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 150 st. C i piec pod przykryciem ok. 20 min.

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