
Kasza manna z sosem waniliowym i truskawkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2349 razy.

20 dag kaszy manny,

1 białko,

3 szklanki wody,

1 łyżka masła lub margaryny,

sól,

30 dag truskawek lub poziomek

Sos:

1 1/3 szklanki mleka,

2 żółtka,

2 dag mąki ziemniaczanej,

15 dag cukru,

cukier waniliowy

Owoce przebrać , umyć , odsączyć , usunąć szypułki. Kaszę mannę wymieszać z surowym białkiem, rozsypać na blasze i suszyć w piekarniku. Wodę z masłem lub margaryną i solą zagotować . Na wrzątek wsypać wysuszoną kaszę, energicznie mieszając. Gdy woda całkowicie wsiąknie, naczynie postawić na siatce azbestowej, na bardzo małym ogniu, przykryć i gotować kilka minut lub zawinąć w papier oraz koc i pozostawić na kilka godzin. Przygotować sos. Żółtka utrzeć z częścią cukru na białą, pulchną masę, dodać resztę cukru, cukier waniliowy i mąkę ziemniaczaną. Wymieszać . Zagotować mleko i gorące wlewać cienkim strumieniem do utartych żółtek z mąką ziemniaczaną, dokładnie mieszając. Naczynie postawić na małym ogniu, na siatce azbestowej i mieszając trzymać , aż sos zgęstnieje. Do salaterki wyłożyć kaszę, obłożyć owocami i polać sosem. Podawać na zimno lub na gorąco.

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