
Zapiekanka z kaszy jęczmiennej z owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2200 razy.

30 dag kaszy jęczmiennej,

1l mleka

5 dag margaryny,

1 jajko

20 dag truskawek,

15 dag malin,

10 dag poziomek

28 dag cukru pudru,

cukier waniliowy,

szczypta soli,

bułka tarta i tłuszcz do formy

Zagotować mleko z solą i częścią margaryny. Kaszę umyć , wsypać na wrzące mleko i ugotować . Owoce przebrać , umyć , usunąć szypułki, osączyć . Naczynie do zapiekania wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą i układać warstwami: kaszę, owoce posypane cukrem pudrem, cukrem waniliowym i skropione margaryną, a potem znów kaszę. Potrawę zapiec w piekarniku i podawać posypaną cukrem pudrem lub polaną sosem owocowym.

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