
Zapiekanka z kaszy manny i owoców z sosem poziomk

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2099 razy.

25 dag kaszy manny,
2 1/2 szklanki mleka,
4 dag masła lub margaryny,
35 dag poziomek,
25 dag malin,
28 dag cukru,
2 jajka,
bułka tarta,
cynamon,
cukier waniliowy,
szczypta soli,
tłuszcz do formy

Sos:

28 dag poziomek lub truskawek,
2 żółtka,
1 1/3 szklanki mleka,
2 dag mąki ziemniaczanej,
5-6 dag cukru

Zagotować mleko z tłuszczem, solą i częścią cukru. Na wrzące wsypać kaszę manną, stale mieszając. Gotować 15 min (na gęsto), ostudzić. Dodać jajka i wymieszać. Owoce przebrać, umyć, odszypułkować i osączyć. Naczynie do zapiekania wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą. Układać warstwami: kaszę oraz owoce posypane cukrem, cukrem waniliowym i cynamonem. Wstawić do piekarnika i zapiekać kilka minut. Podawać zapiekankę na gorąco polaną sosem owocowym. Przyrządzając sos, owoce przebrać, umyć, usunąć szypułki, osączyć i utrzeć z cukrem na jednolitą, pulchną masę. Pod koniec mieszania dodać żółtka. Odlać 1/2 szklanki mleka, pozostałe mleko zagotować. W zimnym mleku rozprowadzić mąkę ziemniaczaną i połączyć ją z wrzącym mlekiem, stale mieszając. Zagotować, odstawić z ognia. Mieszając dodać utarte owoce z żółtkami. Sos wstawić do garnka z zimną wodą i mieszając ostudzić.

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