
Kasza krakowska z rodzynkami i konfitura wisniowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2032 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

200 g kaszy krakowskiej,

1 jajo,

400 ml mleka,

2 łyżki masła,

4 łyżki brazowego cukru,

3 jaja,

100 g rodzynek,

1 łyżka startej skorki cytrynowej,

1 łyżeczka drobno pokrojonej wanilii,

sol,

4 łyżki konfitury z wisni do przybrania,

sok wisniowy do polania.

1. Kasze wymieszać z jajem i wysuszyć w ciepłym piekarniku. Wysuszona kasze rozetrzeć w dłoniach, by nie było grudek. Do wrzącego mleka dodać masło, wsypać kasze. Gotować na małym ogniu ok. 30 min.

2. Żółtka utrzeć z cukrem i wymieszać z ostudzoną kaszą. Dodać rodzynki, wanilie, skórkę cytrynową i dobrze ubitą pianę z białek. Przenieść do naczynia

wyplukanego zimną wodą i posypanego cukrem. Wyrównać powierzchnię, wstawić

do gorącego piekarnika na 15-20 min.

3. Wypieczoną kaszę przenieść na okrągły polmisek, oprószyć cukrem i przybrać

konfiturą z wisni. Podawać na zimno lub gorąco z sokiem wisniowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 66.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)