
Kasza kukurydziana z zielonym groszkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2119 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

200 g kaszy kukurydzianej,

250 ml mleka,

750 ml wody,

2 łyżki masła,

300 g ugotowanego groszku (lub z puszki),

100 g ostrego startego żółtego sera,

150 g gęstej śmietany,

2 żółtka,

1 łyżka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

1/4 łyżeczki galki muszkatołowej.

sol, pieprz,

masło i tarta bulka do formy.

1. Zagotować wodę z mlekiem. Powoli sypać kaszę i mieszać, by nie powstały

grudki. Dodać masło i sol. Przykryć, wstawić do większego naczynia z wrzącą

wodą. Gotować na parze ok. 40 min.

2. Ugotowaną kaszę wymieszać z groszkiem i startym serem. Szerokie naczynie posmarować masłem i posypać tartą bułką. Włożyć kaszę, polać śmietaną wymieszaną z żółtkami, solą, galką i zieloną pietruszką. Wstawić do gorącego piekarnika na 15 min. Podawać z jogurtem lub masłanką w naczyniu, w którym była

zapiekana.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 68.

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