

legumina z kaszy gryczanej

LIPKA02



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza gryczana	1 szkl
śmietana	2 szkl
cukier	20 dag
masło	3 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
skórka z cytryny	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nie perforowaną wkładkę lub formę budyniową wysmarować masłem i wysypać tartą bułką. Kwaśną dobrą śmietaną wymieszać z pozostałymi składnikami, włożyć do wkładki, przykryć. Wstawić wkładkę do szybkowaru, szybkowar zamknąć i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać polaną konfiturą lub sokiem owocowym.