

zapiékanka z kaszà kukurydzianà



SORSHA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kasza kukurydziana	szklanka
owoce sezonowe	50 dkg
mleko 3,2%	2 szklanka
masło	2 łyżka
cukier	2 łyżka
jajko	3 sztuka
jogurt naturalny	szklanka
cukier puder	
sól	
cynamon	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

owoce pestkowe wydrylować.mleko zagotować ze szczyptà soli i cynamonu.dodać kaszè rozmieszànà w szklance wody.gotować około 10 minut na małym ogniu.ostudzić.połowè masła utrzeć z cukrem wbijajàc po jednym żółtku.wymieszać z kaszà.połączyć z ubità pianà.żaroodporne naczynie posmarować masłem i wysypać bułkà.układać warstwami kaszè i owoce(trochè owoców odłóżyć)polać masłem i posypać cynamonem.zapiekać w temperaturze 170 stopni.reszterà owoców zmiksować z jogurtem,doprawić pudrem i cynamonem.podawać zapièkankè polanà sosem.