

## Powidłowa kaszka



### MYSIUNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                    |            |
|--------------------|------------|
| <b>mleko</b>       | 2 szklanki |
| <b>kasza manna</b> | 6 łyżek    |
| <b>jajko</b>       | 2          |
| <b>cukier</b>      | 5 łyżki    |
| <b>powidła</b>     | 4 łyżki    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

do zimnego mleka wsypujemy kasze i 3 łyżki cukru, gotujemy aż kaszka zrobi się gęsta, ciągle mieszamy. Z żółtek ubijamy razem z cukrem kociel mogiel, a z białek ubijamy sztywną pianę. gdy kaszka jest już zimna miksujemy ją, dodajemy ubite żółtka, dodajemy powidła i miksujemy. dodajemy pianę i delikatnie mieszamy, przekładamy do pucharków.