

## sernik z czereśniami



**KATE131**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| <b>masło</b>                         | 60 g        |
| <b>cukier</b>                        | 3 łyżki     |
| <b>sól</b>                           | szczypta    |
| <b>proszek do pieczenia</b>          | 1 szt       |
| <b>czereśnie</b>                     | 1/2 kg      |
| <b>grysik</b>                        | 200 g       |
| <b>mleko</b>                         | 1 litr      |
| <b>jajko</b>                         | 3 szt       |
| <b>sok i starta skórka z cytryny</b> | 1 szt       |
| <b>twaróg</b>                        | 500 (chudy) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

grysik gotujemy na gęsto i studzimy. z twarogu, jajek, cukru i dodatków ucieramy ciasto. dodajemy roztopione masło, mieszamy razem z czereśniami, grysiem i proszkiem do pieczenia. smarujemy okrągłą formę i wypełniamy masą do wysokości 3/4. wkładamy formę do dużego garnka z wodą i gotujemy ok 75 minut. układamy całość na talerz i polewamy sokiem.