



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Kasze jaglane ze śliwkami suszonymi

Tak samo można przyrządzić zapiekanekę z ryżu z jabłkami, z tym, że jabłka obrać, poszatковать i każdą warstwę posypać cukrem.

Składniki:

- kasza jaglana , 20 dag
- mleko, 1 szkl.
- jajka, 2 szt.
- cukier, 20 dag
- śliwka, 50 dag
- sól, 1 szczypta
- cynamon, 1 szczypta
- tłuszcz, 1 dag
- bułka tarta , 1 dag
- cukier puder, 10 dag
- masło, 3 dag

Sposób przygotowania:

Kaszę ugotować na sypko na mleku i wodzie z dodatkiem części masła, cynamonu i soli. Śliwki umyć, wyjąć pestki, pokrajać wzdłuż w paski (śliwki suszone przedtem umyć i namoczyć w ciepłej wodzie). Pozostałą część masła utrzeć, dodając stopniowo żółtka i cukier oraz cynamon. Przestudzoną kaszę połączyć z utartymi żółtkami. Na koniec dodać ubitą pianę i śliwki; wymieszać. Wyłożyć do przygotowanego rondla lub prociża, naczynie przykryć i zapiec. Zapiekanekę podawać posypaną cukrem pudrem i cynamonem.

