



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

Zapiekanka z kaszy jaglanej z dżemem borówkowym

Tak samo można przygotować zapiekankę z ryżu z innym dżemem.

Składniki:

- kasza jaglana , 20 dag
- mleko, 1 szkl.
- masło, 3 dag
- jajka, 2 szt.
- cukier, 10 dag
- dżem, 25 dag
- skórka pomarańczowa, 10 dag
- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 1 dag
- tłuszcz, 1 dag

Sposób przygotowania:

Kaszę ugotować na sypko na mleku z taką samą ilością wody. Przygotować masę z tłuszczu, cukru i żółtek. Gdy będzie dobrze utarta, dodać ostudzoną kaszę, drobno pokrajaną skórkę pomarańczową oraz ubitą pianę; wymieszać. Płaski rondel wysmarować tłuszczem tak, aby pierwszą i ostatnią warstwę stanowiła kasza. Powierzchnię masy wygładzić, wstawić do piekarnika (temperatura 240°C) na 30 min. lub upiec w prodiżu. Zapiekankę podawać na gorąco posypaną cukrem pudrem z wanilią lub z bitą śmietaną.

