



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

Zapiekanka z kaszy krakowskiej ze śmietaną

Przed podaniem każdą porcję polewać bitą śmietaną.

Składniki:

- kaszka krakowska, 25 dag
- białka, 1 szt.
- tłuszcz, 1 dag
- mleko, 1.5 szkl.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 20 dag
- śmietana, 15 dag
- cukier waniliowy, 1 szt.
- bułka tarta , 1 dag
- cukier puder, 1 dag

Sposób przygotowania:

Zatartą białkiem kaszę ugotować z tłuszczem na mleku. Do przestudzonej dodać sól, cukier, śmietaną i rozdrobnioną wanilię; lekko wymieszać. Wyłożyć do przygotowanej formy i zapiec w piekarniku lub prodiżu.

