



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

Zapiekanka z kaszy krakowskiej ze śliwkami suszonymi

Potrawę podawać polaną śmietaną z cukrem i wanilią lub stopionym masłem.

Składniki:

- kaszka krakowska, 25 dag
- białka, 1 szt.
- tłuszcz, 1 dag
- mleko, 1 szkl.
- sól, 1 szczypta
- suszona śliwka, 15 dag
- cukier, 27 dag
- śmietana, 10 dag
- bułka tarta , 1 dag

Sposób przygotowania:

Kaszę krakowską zacieraną ugotować na mleku na sypko. Śliwki umyć, namoczyć, pokrajać wzdłuż w paski. Do przestudzonej kaszy dodać cukier, śmietanę i śliwki; wymieszać. Wyłożyć do przj gotowanej formy lub prodiża, zapiec.

