



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Kasza jaglana zapiekana z jabłkami

Kaszę na półmisku można przybrać świeżymi owocami lub konfiturami.

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- kasza jaglana , 15 dag
- mleko, 2 szkl.
- jabłko, 50 dag
- masło, 1 dag
- cukier, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- skórka pomarańczowa, 1 łyżecz.
- bułka tarta , 2 dag
- śmietanka kremowa, 10 dag
- cukier puder, 2 dag
- cukier wanilinowy, 0.5 szt.

Sposób przygotowania:

Mleko zagotować z częścią cukru i masła. Kaszę opłukać, połączyć z gorącym mlekiem, zagotować, rozkleić. Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na tarce o dużych otworach, posłodzić. Kaszę wymieszać z jabłkami lub przekładać warstwami w formie wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką (na dnie położyć warstwę kaszy, na niej warstwę jabłek, potem na przemian pozostała kaszę i jabłka na wierzchu położyć warstwę kaszy), polać stopionym masłem, zapiec w piekarniku. Ochłodzoną śmietanę ubić z cukrem trzypaczka lub wymieszać w mikserze, przełożyć do dzbanka. Zapieczoną kaszę wyłożyć na okrągły półmisek i podawać z bitą śmietanką.

