



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

## **Kasza krakowska z rodzynkami**

Podawać z sokiem owocowym, słodkim sosem lub bitą śmietaną.

**Sposób przygotowania:** pieczone

### **Składniki:**

- kasza krakowska, 20 dag
- białka, 2 szt.
- mleko, 2 szkl.
- masło, 2 dag
- cukier, 10 dag
- rodzynki, 5 dag
- cynamon, 1 łyżecz.
- sok owocowy, 4 łyżk.
- tłuszcz, 1 dag

### **Sposób przygotowania:**

Kaszę zatrzeć białkiem (patrz rozdz. Potrawy z mąki, kasz...), wysuszyć w piekarniku na ogniotrwałym półmisku lub brytfannie, rozetrzeć grudki. Mleko zagotować z cukrem, dodać masło, do wrzącego mleka wsypać kaszę i ugotować na wolnym ogniu. Do kaszy dodać cynamon i opłukane rodzynki, wymieszać, przełożyć do wysmarowanego tłuszczem rondla, wstawić do piekarnika na 30 min. Wypieczoną kaszę wyłożyć na półmisek.

