



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

## **Kasza jaglana z szafranem**

Można nie żałować masła

### **Składniki:**

- kasza jaglana , 25 dag
- mleko 2,0 % , 0.25 l
- masło, 2 dag
- sól, 1 szczypta
- słonina, 5 dag
- rodzynki, 5 dag
- szafran, 1 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Sparzoną kaszę ugotować na mleku z szafranem, włożyć łyżką masła, trochę soli. Gdy będzie miękka i sypka, wyłożyć rondel plastrami słoniny, włożyć do niego kaszę zmieszaną z rodzynkami bez pestek i ocukrować. Przykryć na wierzch słoniną i wstawić do pieca. Gdy słonina się zaskwarzy, przewrócić rondel na półmisku i wydać. Można ugotować w wodzie bez szafranu, wtedy dodać dużo masła.

