

Zapiekanka serowa z jabłkami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



Wspaniała zapiekanka dla każdego!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kwaskowate jabłka - 3 szt.
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- mleko - 3 szkl.
- sól - szczypta(y)
- kasza manna - niepełna szklanka
- jajka - 3 szt.
- cukier - 6-7 łyżka(i)
- chudy biały ser - 40 dag
- płatki migdałowe - pół torebki (5 dag)

Etapy przyrządzania:

1.



Jabłka umyć, obrać, pokroić na ćwiartki i wyciąć gniazda nasienne, następnie pokroić w kostkę i skropić sokiem z cytryny

2.



Mleko zagotować z solą i cukrem waniliowym. Powoli wsypywać kaszę manną, nie przerywając mieszania. Zdjąć z ognia i odstawić na 5 min do napęcznienia.

3.



Żółtka ucieramy z cukrem

4.

Dodać ser i dokładnie wymieszać

5.

Następnie dodawać po łyżce lekko przestudzoną kaszę manną. Gdy masa będzie gładka, wrzucić jabłka. Na koniec dodać ubite na sztywno białka. Całość lekko wymieszać

6.

Przygotowaną masę przełożyć do natłuszczonej żaroodpornej formy, piec 45 min w temp 200 C. Po 20 minutach pieczenia posypać płatkami migdałowymi.

