

***Предлагаем новый рецепт
нашего меню
Запеканка из творога
(с манной крупой)150г***

Ингредиенты:

Творог - 140 г, крупа манная – 10 г,

сахар – 10г, яйцо – 4г, масло сливочное 5г,

сухари панировочные – 5г, сметана – 5г

Технология приготовления:

Яйца предварительно помыть. Протереть творог с манной крупой, предварительно заваренной в воде(10мл) и охлаждённой, яйцами, сахаром,

солью. Подготовленную массу выкладывают
слоем 3-4 см на смазанный маслом и
посыпанный сухарями противень. Поверхность
разравнивают, смазывают сметаной и запекают
в духовке при температуре +180....+200С в
течение 20-30 минут до образования на
поверхности румяной

корочки. Готовую

запеканку нарезают

на прямоугольные куски.

Поливают сметаной или сладким

молочным соусом.