



AJDOVA KAŠA S SKUTO IN JABOLKI

Recept pripravila: Ana Svetičič

SESTAVINE:

- 150 G AJDOVE KAŠE
- 0,5 L MLEKA
- 2 ŽLICI KISLE SMETANE
- ZAVITEK VANILIJEVEGA SLADKORJA
- MALO LIMONINE LUPINICE
- 150 G SKUTE
- 1 JAJCE
- 3 ŽLICE SLADKORJA
- ŠČEPEC MUŠKATNEGA OREŠČKA
- MALA ŽLIČKA CIMETA
- 3 JABOLKA
- PEST NAMOČENIH ROZIN
- PEST GROBO MLETIH OREŠČKOV





PRIPRAVA:

1. MLEKO ZAVREMO IN VANJ ZAKUHAMO OPLAKNJENO AJDOVO KAŠO. KUHAMO 10 MINUT, NATO POKRIJEMO IN PUSTIMO, DA KAŠA NABREKA NAPREJ. POPOLNOMA OHLADIMO.
2. PEČICO SEGREJEMO NA 180 STOPINJ. MODEL NAMASTIMO ALI DAMO VANJ PEKI PAPIR. H KAŠI DODAMO SLADKOR, ZAČIMBE, PRETLAČENO SKUTO, VSE DODATKE PO OKUSU IN RAZŽVRKLJANO JAJCE. NAZADNJE ČEZ VSE NARIBAMO JABOLKA, PRELOŽIMO V MODEL, POGGLADIMO IN POSTAVIMO V SEGRETO PEČICO. PEČEMO 20–25 MINUT. PONUDIMO ŠE TOPLO.

