Закуска "Морковно-яблочная"

Что нужно:

- морковь - 8 шт;
- яблоко - 4 шт;
- манная крупа - 2 ст. л.;
- молоко - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- слив. масло - 50 г;
- сметана - 100 г;
- сахар - 2,5 ст. л.;
- сухари - панировочные;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Варим густую манную кашу (в кипящее молоко всыпаем манную крупу, пол столовой ложки сахара и варим до готовности, постоянно помешивая);
2. Добавляем в манку натёртую морковь, натёртые яблоки, взбитые с оставшимся сахаром яйца, слив. масло, солим и тщательно всё перемешиваем;
3. Выкладываем получившуюся массу в форму для запекания (поуже и подлиннее), которая предварительно была смазана маслом и посыпана сухарями;
4. Поливаем всё сметаной и запекаем 20 минут при 220 градусах;
5. Подаём уже нарезав на порционные куски и разложив на блюде по-кругу.