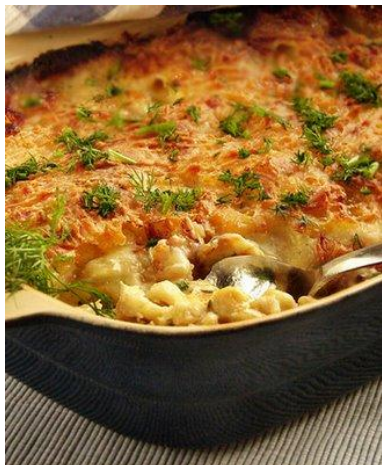


# Zapiekanka serowa z jabłkami

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.

