

Запеканка "Полезная"



Что нужно:

- свекла (маленькие) - 4 шт;
- творог - 400 г;
- яйца - 4 шт;
- панировочные сухари - 2 ст. л.;
- сметана - 2 ст. л.;
- манная крупа - 1/2 стакана;
- молоко - 2 стакана;
- сахар - 1 ч. л.
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Варим свеклу 20 минут и натираем на крупной тёрке.
3. Варим манную кашу (добавляем в молоко пол стакана воды и доводим до кипения, затем тонкой струйкой всыпаем манную крупу, постоянно помешивая, в течении 4 минут).
4. Добавляем в манную кашу творог.
5. Добавляем яйца.
6. Добавляем свеклу.
7. Всыпаем сахар, соль, всё перемешиваем и выкладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом).
8. Посыпаем панировкой, затем всё снова солим.
9. Покрываем сметаной.
10. Запекаем 20 минут при 180 градусах.