

Запеканка "Вишнёвый сад"



Что нужно:

- мелкая вермишель - 300 г;
- яйцо - 2 шт;
- молоко - 1 стакан;
- сахар - 2 ст. л.;
- вишнёвое варенье (без косточек) или смородиновое- 1,5 стакана;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Варим вермишель в подсоленной воде минуты 4 и откидываем на дуршлаг.
3. Смешиваем яйца, молоко, сахар и немного соли.
4. Кладём в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) половину нашей вермишели.
5. Поливаем вишнёвым вареньем.
6. Сверху выкладываем оставшуюся вермишель.
7. Поливаем яично-молочной массой.
8. Запекаем 30 минут при 220 градусах.