

# Zapiekanka z twarogiem



Autor: **pysznyprzepis\_84**  
Przepisów: **93** Ocena: **999**



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- twaróg - 600 g
- kwaśna śmietana - 160 ml + 2 łyżki do smarowania zapiekanek
- kasza manna - 100 g
- jajka - 3 szt.
- szczypta soli
- cukier - 150 g
- proszek do pieczenia - 1 godz
- olej roślinny do pleśni

## Sposób przygotowania:

- 1 Wymieszaj twaróg ze śmietaną i zmiel za pomocą miksera, aż będzie gładki. Dodaj semolinę i pozostaw na 10 minut ubijając jajka. Ubijaj jajka solą i cukrem mikserem przez 7-8 minut.
- 2 Następnie w kilku etapach połącz skrzep z ubitymi jajkami. Nasmaruj formę olejem roślinnym, możesz rozłożyć formę papierem do pieczenia. Rozłóż uformowaną masę i posmaruj ją kwaśną śmietaną, aby uzyskać piękny złoty kolor.
- 3 Piec w piekarniku rozgrzanym do 170 °C przez 50 minut. Podawaj na ciepło lub na zimno.  
Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: