




## Placki z kaszy manny

 smakujmy

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 3 porcje

### Składniki:

kasza manna - 10 dag

mleko - 1 szklanka

jajka - 3 szt.

masło - 1 łyżka

cukier - 1 łyżka

olej do smażenia - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kaszę rozprowadzić w niewielkiej ilości zimnej wody. Mleko zagotować, dodać kaszę, mieszając, aby nie powstały grudki, ugotować do miękkości. Odstawić do przestudzenia. Następnie dodać żółtka, masło, cukier i szczyptę soli, utrzeć na gładką masę. Z białek ubić sztywną pianę, delikatnie połączyć z ciastem. Łyżką nabierać porcje i smażyć z obu stron na złoto. Podawać z owocami, cukrem pudrem, stopioną czekoladą lub bitą śmietaną.