

**Тема: Приготовление
блюд из кисломолочных
продуктов.**

**ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА
С ЯБЛОКАМИ.**



Состав:

250 гр. творога,

1 ст. ложка манной крупы,

2 яйца,

1/2 стакана молока,

100 гр. белого хлеба,

2 яблока,

1/2 стакана изюма,

1/2 стакана сметаны,

2 ст. ложки масла.

1. Хлеб разрезать на ломтики и намочить в молоке.
2. Протереть творог, взбить яйца, нарезать кубиками очищенные яблоки
3. Творог + яйца + яблоки + манная крупа + изюм, тщательно вымесить.
4. В форму, смазанную маслом, положить хлеб, на него творожную массу, сверху снова слой хлеба, сбрызнуть маслом и запечь. Подать со сметаной или медом.

TECT

[http://www.fotorecipe.ru/index.php?
receptID=1011](http://www.fotorecipe.ru/index.php?receptID=1011)