

Манник с яблоками и изюмом

В жару с утра не успеваю позавтракать. А до обеда ой как далеко. Вот здесь и выручают запеканки, такие как манник с яблоками и изюмом. Второй завтрак, который первый. И наверное, если честно, более полезный, чем вкусный, но тем не менее, очень выручающий.



#пицца #запеканка #манка #изюм

Манник с яблоками и изюмом. Ингредиенты:

Кефир 1% – 3 стакана

Крупа манная – 1 стакан

Сахар – 1/2 стакана
Яйцо куриное – 2 штуки
Яблоко – 3 штуки
Изюм – 1 горсть
Корица – по вкусу
Разрыхлитель теста – 2 чайные ложки
Масло сливочное – 1 чайная ложка



Манник с яблоками и изюмом. Приготовление:

Залить кефиром манную крупу.

Очистить и натереть яблоки на крупной тёрке.

Положить в манку яблоки, яйца, сахар, разрыхлитель и корицу.

Перемешать всё и положить в чашу мультиварки, смазанную маслом.

Добавить изюм.

Выпекать в мультиварке в режиме “Выпечка” 1,5 часа.

Потом отключить мультиварку и оставить манник внутри, не открывая крышку, до полного остывания.

Рецепт найден [здесь](#).

[Сочный манник. Кто сказал что манка – пища малышей.](#) Самые привычные крупы можно приготовить очень интересно. Просто нужно немного пофантазировать и постараться. И всё у вас непременно получится. Например вот такой замечательный сочный манник.

[Оливковый суп с манной крупой](#) Супчик в принципе обычный. Но и задачи удивить или шокировать оливковый суп с манной крупой перед собой не ставит. Это простой и сытный мужской суп. И с этой задачей он справился на “пять”.

[Манный пирог в медовом сиропе](#) До нового года ещё несколько часов, а кушать уже хочется. А жена с деревянной лопаткой в руках охраняет стол – не трогай, это для праздника. Хорошо, что есть манный пирог в медовом сиропе. Необычайно вкусный, пахучий, медовый. И его можно есть...

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплусе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).