
Kleik jęczmienny

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1084 razy.

Kuchnia węgierska
200 g kaszy jęczmiennej
3 łyżki posiekanej cebuli
50 g tłuszczu
sól

Cebulę poddusić na tłuszczu, dodać dokładnie umytą i odsączoną kaszę, przez kilka minut prażyć ją, potem zalać wodą aż przykryje kaszę, posolić i pod przykryciem dusić do miękkości. Kleik musi być zawiesisty.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD