
Kasza jęczmienna perłowa 25 min

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1075 razy.

Kuchnia z szybkaru

1,5 szklanki kaszy

3,75 szklanki wody

2-4 dag tłuszczu

sól do smaku i ewentualnie szczypta cząbr lub majeranku

Kaszę dobrze przepłukać na sicie zimną wodą. W szybkarze zagotować 2,5 razy tyle wody, ile było suchej kaszy, . posolić , włożyć kaszę i tłuszcz, wsypać zioła przyprawowe. Zamknąć szybkar i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Otwierać ostrożnie, lecz bez schładzania. 270.

Kasza kukurydziana 20 min 1,5 szklanki kaszy, 3,75 szklanki wody, 2-4 dag tłuszczu, sól do smaku Kaszę dobrze opłukać na sicie zimną wodą. W szybkarze zagotować 2,5 raza tyle wody, ile było suchej kaszy posolić włożyć kaszę i tłuszcz. Zamknąć szybkar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Otwierać ostrożnie, lecz bez schładzania.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD