
Kleik grysikowy (na 1 porcję)

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1732 razy.

3 dkg grysiku pszennego
sól
1 litr wody
1 dkg masła surowego
zielona pietruszka i koperek

Odmierzyć wodę, wsypać mąkę, mieszając zagotować, zsunąć na brzeg płyty i powoli gotować 1 godzinę pod przykryciem. Przy końcu gotowania dodać sól. Gdy kasza jest już rozklejona, kleik przecedzić przez włosiane, gęste sito, a gdy ocieknie, silnie ogrzać i zaraz wydać. Na zlecenie lekarza dodać surowe żółtko lub masło i zieleninę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD