
Kleik grysikowy (na 1 porcję)

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1796 razy.

3 dkg gryssiku pszenneęo
sól
1 litr wody
1 dkg masła suroweęo
zielona pietruszka i koperek

Odmierzyć wodę, wsypać mnnę, 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.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD