
Halava

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3044 razy.

1 kg kaszy manny,

1 i 1/2 kostki masła,

1 kg cukru,

2 i 1/2 l wody,

1/2 łyżeczki cynamonu,

2 łyżki wiórków kokosowych albo 1 banan,

garść rodzynek

W stalowym lub emaliowanym garnku prażyć na małym ogniu kaszę mannę (aby się nie przypaliła wstawić garnek na płytkę azbestowa lub stalową). Kasza powinna być prażona równomiernie do złotego koloru. Dodać rodzynek. Po chwili dodać cynamon, rozpuścić masło i powoli wlać przygotowany uprzednio syrop z cukru i wody (syrop powinien być ugotowany). Wiórki powinny być dodane w czasie prażenia kaszy, banany w czasie gotowania syropu. Po dodaniu syropu całość intensywnie mieszać aż halava nie będzie się lepiła do brzegów garnka.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Ta płyta azbestowa budzi moje wątpliwości :D lol
Nadesłał(a):frenolest 2005-10-18 21:10:17