
Kasza jęczmienna po staropolsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3079 razy.

20 dag kaszy jęczmiennej,

około 400 ml wody,

tłuszcz,

20 dag fasoli perłowej,

10 dag cebuli,

15 dag kiełbasy,

4 dag ketchupu,

150 ml gęstej śmietany,

tarta bułka,

sól, pieprz,

przyprawy

Kaszę opłukać , odcedzić , odsączyć . Do wrzącej wody z dodatkiem tłuszczu wsypać kaszę, zamieszać , zagotować mieszając. Następnie przykryć , wstawić naczynie z kaszą do większego naczynia z wrzącą wodą i gotować na parze około 2 godzin. Wyparowana wodę uzupełniać Fasolę przebrać , opłukać , zalać zimną wodą, zagotować i pozostawić na dwie godziny. Następnie ugotować w tej samej wodzie. Cebulę obrać , opłukać , pokroić w kostkę, usmażyć , wymieszać z fasolą, ketchupem oraz pokrojoną kiełbasą, doprawić . Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego tartą bułką naczynia nałożyć doprawioną kaszę, przekładając przygotowaną fasolą, polać śmietaną i zapiec.

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