
Kasza jęczmienna po turecku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3034 razy.

25 dag kaszy jęczmiennej,

12 dag suszonych śliwek,

sól, pieprz,

2 szklanki wody,

2-3 posiekane papryki,

4 łyżki oliwy lub oleju,

4 łyżki posiekanej zieleniny

1 szklanka obranych i posiekanych migdałów lub orzechów włoskich

Kaszę wypłukać , zalać gorącą wodą, moczyć przez godzinę, odcedzić , zalać 2 szklankami wody, gotować aż kasza wchłonie wodę (ok 15-20 min). Śliwki starannie wymyć , zalać gorącą wodą, moczyć przez godzinę, doprowadzić do wrzenia, gotować 10-15 min, odcedzić , usunąć pestki, miąższ posiekać . Kaszę wymieszać ze śliwkami i pozostałymi składnikami. Podawać z sałatą lub surówką.

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