
Cymes

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2700 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

2 srednie marchwie,

2 duze ziemniaki,

100 g kaszy perlowej,

4 lyzki tluszczu gesi lub oleju,

1/2 lyzeczki cynamonu,

sol, galka muszkatolowa, czarny pieprz.

1. Umyc kasze, wrzucic na goracy tluszcz i prazyc do uzyskania zlotobrazowego koloru.
2. Zalac wode, dodac kilka ziaren pieprzu i galke muszkatolowa.
3. Obrac ziemniaki, obrac marchew, pokroic w talarki, dodac do kaszy i gotowac na wolnym ogniu az masa bedzie miękka. W czasie gotowania kilkakrotnie zamieszac.
4. Przed koncem gotowania doprawic do smaku sola, cukrem, cynamonem.
5. Podawac jako dodatek do innych dan gotowanych.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 76.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)