
Gotowanie kleiku.

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1986 razy.

Kleik gotować można z trzech gatunków kasz t. j. perłowej, jęczmiennej i owsianej. Pół litra kaszy nalać na misce wodą i raz lekko spłukać z plew, które się zawsze jeszcze znajdują, włożyć ją w kamienny lub gliniany garnek, nie żelazny, bo choć polewany, kasza będzie czarna; wlać na 1/2 litra kaszy kwartę miękkiej wody i gotować na wolnym ogniu bez soli, włożyćwszy łyżkę świeżego masła, żeby się kasza lepiej rozklejała, często mieszając, aby nie przywarła do garnka. Na wierzchu osadzać się będzie biały klej w kształcie szumowin, ten należy ciągle zbierać i to jest najlepszy kleik dla chorych. Pilnować trzeba, aby ten klej się nie wgotował w kaszę, bo nigdy takiego przez przecieranie kaszy się nie otrzymuje. Gdy się klej przestanie wydzielać, kaszę przetrzeć ciepłą wodą lub lekkim rosołem, dolać do zbieranego kleiku, a będzie smaczny. Podając, dopiero solić i włożyć odrobinę masła, rozbiwszy je dobrze łyżeczką z kleikiem.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"