
Kaszka tatarszana

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1204 razy.

Kaszka ta używa się do rosółu lub potraw, z tą różnicą, że do potraw na wydaniu polewa się rumianem masłem. Skoro się woda zagotuje, sypie się kaszkę, mieszając, aby krusze nie było, następnie osolić, włożyć masła, zamieszać dobrze i niech tak dojdzie na wolnym ogniu. Długo gotowana traci białość, a za wiele mieszana zanadto się rozklei. Jeżeli ma być krajana w kostki, rozkłada się ją cienko na talerzu, równa maczana w gotującej wodzie łyżką i dopiero po wystudzeniu kraje; jeżeli zaś w całości, to można ją póki ciepła kłaść łyżką do wazy. Jeżeli jest bardzo drobna, to można po ugotowaniu wbić żółtko, wymieszać na ogniu i kłaść z niej kluseczki do wazy. Dobra też jest kaszka zatarta jajkiem. Na pół litra kaszki wziąć 1 jajo utrzeć dobrze kaszkę z jajem, rozłożyć na talerzu, wysuszyć i zasypać nią rosół. Można ją też gotować na sypko do zrazów.

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