Kaszka tatarczana

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1369 razy.

Kaszka ta używa si do rosołu lub potraw, z tą różnicą, że do potraw na wydaniu polewa się rumianem masłem. Skoro się woda zagotuje, sypie się kaszkę, mieszając, aby krupek 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 maczaną 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.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"