
Kasza drobna tatarczana zatarta jajami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1350 razy.

Wziąć pół litra kaszki, zatrzeć jajem tak, aby każda grupka się oddzieliła i ususzyć. Zagotować ć wierć litra wody, wsypać soli, włożyć 2 duże łyżki masła, wsypać kaszę, wymieszać i niech tak na wolnym ogniu wypęcznieje. Po jakimś czasie odstawić, wymieszać znowu, postawić na płatę i prażyć, dopóki się zupełnie nie rozsypie, mieszając czasami, żeby się nie przysadziła. Taka kaszka daje się zwykle do zrazów. Można ją też zmieszać ze smażonymi wiśniami i podać zamiast leguminy.

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