

Fazuľová kaša :)

Potrebuje: liter fazule, 2 litre vody, hrnček pšena a krupice, 7-8 zemiakov, soľ, 3 lyžice krupičkovej múky, masť s oškvarkami, na oleji opraženú cibuľu a riedku zápražku.

Postup: prebratú a umytú fazuľu varíme vo vode, kým nezmäkne. Potom pridáme očistené a na drobné kocky pokrájané zemiaky a soľ. Keď sa všetko rozvarí, zasypeme krupicou alebo krúpkami, krupičkovou múkou, a za stáleho miešania dovaríme, dosolíme a odstavíme. Horúcu kašu naložíme na plytkú misu, roztľapkáme masťou v varechou alebo lyžicou, omastíme masťou s oškvarkami, prípadne v konopnom oleji upraženou cibuľou alebo potrieme riedkou, do červena upraženou zápražkou. Kašu večer jeme zohriatu a dobre pripečenú.

[Záhorácke recepty ↑](#)