Šošovicová kaša :)

Potrebujeme: liter šošovice, ½ litra pšena, soľ, masť, oškvarky, upraženú cibuľu, 3 lyžice krupičkovej múky.

Postup: umytú a prebratú šošovicu zalejeme zarovno vodou. Rozvarenú zasypeme pšenom, krupičkovou múkou, osolíme a za stáleho miešania dovaríme. Kašu mastíme vytopeným maslom alebo masťou s ošvarkami, prípadne riedkou, do ružova pripravenou zápražkou s cibuľou.

Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania