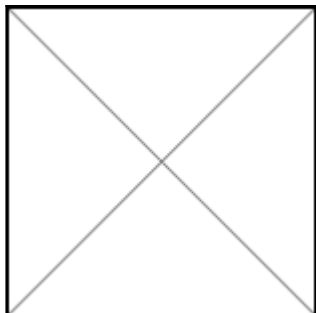




Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Grysik (manna) rozklejany na wodzie

Gotujemy około 1,5 godziny

Liczba porcji: jedna

Składniki:

- koperek, 1 łyżk.
- pietruszka, 1 łyżk.
- sól kuchenna, 1 szczypta
- masło, 0.5 dag
- woda, 0.5 l
- kasza manna , 3 dag

Sposób przygotowania:

Odmierzyć wodę, wsypać grysik, zamieszać, zagotować i powoli rozklejać na brzegu płyty (1,5 godz.). Przed wydaniem dodać do manny surowe masło, sól i zieleninę.

