



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

Kleik jęczmienny

Kaszę opłukać przed gotowaniem

Składniki:

- koperek, 1 łyżk.
- pietruszka, 1 łyżk.
- masło, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- woda, 1 l
- kasza jęczmienna , 4 dag

Sposób przygotowania:

Odmierzyć wodę, wsypać kaszę, mieszając zagotować, zsunąć na brzeg płyty i powoli gotować 1 godzinę pod przykryciem. Przy końcu gotowania dodać sól. Gdy kasza jest już rozklejona, kleik przecedzić przez włosiane, gęste sito, a gdy ocieknie, silnie ogrzać i zaraz wydać. Dodać surowe żółtko lub masło i zieleninę.

