



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Prażucha

Podawać z mlekiem słodkim lub kwaśnym.

Składniki:

- ser biały, 20 dag
- masło, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- woda, 0.5 l
- mąka pszenna, 50 dag

Sposób przygotowania:

Mąkę zrumienić w piekarniku na kolor złoty, często mieszając. Zagotować wodę z solą. Gorącą mąkę wsypać do garnka, postawić go na gorącej płytce i do mąki wlewać wrzącą wodę, wybijając ciasto mocno płaską łyżką, aby nie było grudek; prażucha ma być pulchna, niekrusząca się. Łyżkę stołową zanurzyć w maśle, kłaść nią małe kawałki prażuchy na półmisek, połać masłem, posypać serem.

