



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

## **Kasza gryczana prażona**

Z serii zrób to sam.

### **Składniki:**

- słonina, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- woda, 1 l
- kasza gryczana , 0.5 l

### **Sposób przygotowania:**

W gotującą się wodę wsypać soli, kawał usmażonej słoniny krajanej i na kwartowy gliniany garnek wody wsypać pół kwanty kaszy. Chcąc wypróbować, czy dość wsypano kaszy, trzeba ją wymieszać i włożyć łyżkę. O ile stoi — to dosyc, o ile się przewraca — to dosypać kaszy. Wymieszać, dobrze przykryć i wstawić pod blachę na 2 godziny, wcale do niej nie zaglądnąć, tylko po godzinie garnek przewrócić do góry dnem. Wydając na stół jeszcze polać słoniną.

