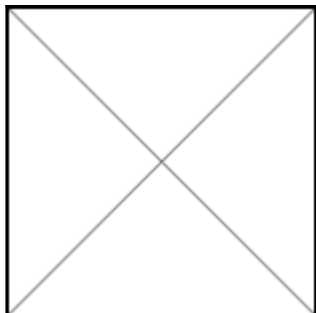




Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Kasza gryczana prażona wypiekana na słodko

Takie fiksum dyrdum.

Składniki:

- kasza gryczana , 50 dag
- smalec, 5 dag
- sól, 1 szczypta

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 dosyć, o ile się przewraca — to dosypać kaszy. Wymieszać, dobrze przykryć i wstawić pod blachę na 2 godziny, wcale do niej nie zaglądając, tylko po godzinie garnek przewrócić do góry dnem. Wydając na stół jeszcze połać słoniną.

