



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

Lemieszka z mąki

Podawać ze słodkim lub kwaśnym mlekiem.

Składniki:

- słonina, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- woda, 0.5 l
- mąka pszenna razowa, 50 dag

Sposób przygotowania:

Mąkę wsypać do garnka. Zagotować wodę z solą i wlewać ją cienkim strumieniem do mąki, silnie rozcierając drewnianą łyżką, aby nie potworzyły się grudy. Masę ucierać łyżką podgrzewając ją, ma ona być pulchna i jednolicie rozklejona, nie lejąca się ani krusząca; w miarę potrzeby dodać trochę wody i ciasto wyrobić łyżką w garnku na gorącej płycie. Gdy mąka wchłonie całą wodę, naczynie z lemeszką nakryć i odstawić na chwilę na brzeg płyty, aby ciasto dogotowało się („doszło”). Lemieszkę wyłożyć na półmisek łyżką zwilżoną w tłuszczu, połączyć słoniną lub masłem.

