



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Kostka z kaszy krakowskiej

Podawać do rosółu, zupy ogórkowej, pomidorowej lub jako dodatek do słodkiego mleka.

Składniki:

- koperek, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- masło, 2 dag
- kaszka krakowska, 20 dag

Sposób przygotowania:

Kaszę ugotować w wodzie (4 szklanki) z dodatkiem tłuszczu i soli. Następnie dodać posiekaną nać pietruszki i starannie wymieszać. Półmisek zwilżyć wodą, wyłożyć gorącą kaszę, rozsmarować szerokim, zwilżonym wodą nożem, nadając kształt prostokąta grubości 1 cm; pozostawić do zastudzenia. Zimną kaszę pokrajać w kostkę o boku 1 cm.

