

Kasze grube na mleku



DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	5-6 szklanka
kasza gryczana	15 dag
masło	1 łyżeczka
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę przebrać. opłukać (kaszy gryczanej się nie płucze). Zagotować 1,5 szklanki wody, dodać masło, osolić. Do wrzątku wsypać kaszę. Zagotować. Dogotować w przykrytym rondlu na ochronnej płytce metalowej na zmniejszonym do minimum płomieniu. Zagotować mleko. Ugotować kaszę wyporcjować na telerze, zalać mlekiem i od razu podawać.