

Kasza jęczmienna wg Buni :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

2 szklanki kaszy jęczmiennej (wiejska)

2 czubate łyżki masła, 1 pęczek kopru

bulion

5 szklanek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

.Kaszę dobrze wypłukać kilkakrotnie zmieniając wodę by pozbyć się mącznego nalotu. Zalać bulionem , dodać masło i gotować na małym gazie aż kasza wchłonie cały płyn (od czasu do czasu zamieszać . Koper pokroić i dodać do kaszy .Wymieszać. Garnek z kaszą zawinąć w kocyk i odstawić na 30 minut .

Zupełnie spokojnie można taką kaszę ugotować np rano - dobrze zawinąć i wstawić w pościel. Jeśli ugotujemy w garnku o grubym dnie i dobrze zawiniemy to spokojne kilka godzin będzie gorąca A jak by wystygła to w porze obiadu tylko wrzucić na patelnię bez tłuszczu (jest już w kaszy masło) i podgrzać.

Kasza jest tak smaczna sama z siebie , że ja muszę zawsze gotować więcej niż potrzeba do obiadu bo wyjadają mi ją prosto z garnka jeszcze przed obiadem.