

Kasza jęczmienna skwarkowa



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kasza jęczmienna	3/4 szklanki
skwarki	1 łyżka
woda	1,5 szklanki
sól	2/3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę jęczmienną płuczę. Wsypuję do rondelka i wlewam wodę. Solę. Dodaję łyżkę usmażonych skwarek (takich ze swojskiego smalcu) i na dużym ogniu zagotowuję. Następnie ogień zmniejszam i gotuję do momentu wyparowania („wypicia”) całej wody z rondelka. Świetna bardziej syta kasza do lekkiego gulaszu.