

Sztabki z kaszy manny



MEGG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza manna	1/2 szkl
woda	1/2 litr
sól	1/2 łyżeczka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/4 łyżeczka
masło	1 łyżka
jajko	1 szt
mąka	3 łyżka
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Wodę zagotować z solą, pieprzem cayenne oraz masłem. Do gotującej wody wsypać kaszę manną i energicznie mieszając aby nie powstały grudki gotować, aż do zgęstnienia kaszki.
- KROK 2** Gorącą kaszkę przelać do pojemniczka dość płytkiego i pozostawić do zastygnięcia.
- KROK 3** Gdy kasza zastygnie wyjąć ją z pojemniczka i pokroić na małe prostokąciki.
- KROK 4** Prostokąciki z kaszki panierować najpierw w mace, roztrzepanym jajku, a na koniec w bułce tartej i smażyć na złoty kolor z obu stron.
- KROK 5** Takie sztabki z kaszy manny są wyśmienitym dodatkiem do różnego rodzaju dań. Smacznego!!!