

Prażucha góralska



PATRYCJA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej	1/2
łyżek otręb pszennych	6
łyżki kaszy mannej	2
wody	3 litry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę mieszamy z otrębami i kaszą. Prażymy na małym ogniu, mieszając drewnianą łyżką , aż mieszanka się zrumieni ok 2 godzin Wodę zagotowujemy z łyżką soli . Uprażoną mąkę zalewamy wodą i mieszamy , aż masa będzie miała jednolitą konsystencję. Pokrojony w kostkę boczek wytapiamy i okraszamy przeżuchę.