Kločinka z Hané

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- jáhly 200 g
- cibule 100 g
- slanina 80 g
- polohrubá mouka 50 g
- voda 1 l
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Jáhly nebo proso několikrát spaříme (přelijeme vroucí vodou), scedíme a necháme okapat, pak je vsypeme do vroucí osolené vody nebo mléka a uvaříme doměkka
2. Zasypeme moukou a necháme na kraji plotny alespoň 20 minut, aby se mouka propařila
3. Vařečkou několikrát propíchneme mouku s jáhlami až ke dnu
4. Propařenou mouku rozmícháme s jáhlami nebo s prosem na kaši, lžící vykrajujeme nočky a klademe na talíře, přeléváme rozškvařenou slaninou s osmaženou cibulkou.

Doporučení:
Kaši též můžeme sypat mletým mákem nebo tvarohem a cukrem a mastit máslem nebo přeléváme rozškvařenými povidly.