

Klasická kukuřičná kaše

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- slanina 50 g
- kukuřičná mouka 750 g
- balkánský sýr 200 g
- **podle chuti**
- kyselá smetana 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Kukuřičnou mouku sypeme pomalu za stálého míchání do vroucí osolené vody, pak kaši odstavíme a mícháme dále. Potom slijeme přebytečnou vodu a kaši přelijeme na plochý pekáč. Chvilí necháme na plotně nebo v troubě odpařit vodu.

Když je kaše kompaktní, vyklopíme ji na desku a nití ji rozřízneme na 4 - 8 dílů, které dáme ještě teplé na talíře. Posypeme balkánským sýrem, pokapeme rozmíchanou smetanou a posypeme na kostky nakrájenou a vyškvářenou slaninou.

Klasickou kukuřičnou kaši podáváme jako předkrm nebo jako přílohu.