



## JERNEJ KITCHEN

# RIBANA KAŠA

*Ribana kaša je hiter in preprost recept za odlično zakuho v domači juhi. Pripravljena iz samo treh sestavin in tudi posušimo jo lahko za drugič.*

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

### RIBANA KAŠA

130 g gladke bele moke

1 žlica pšeničnega zdroba ali semoline

1 jajce

### TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

strgalo

pladenj ali večji krožnik

kozica

### ZAGNETEMO TESTO

V skledi zagnetemo moko, zdrob in jajce. Po potrebi dodamo žlico ali dve vode, da zagnetemo v enotno maso. Testo mora biti čvrsto. Pokrijemo s krpo ali in živilsko folijo in postavimo na stran za 15 minut, da se testo sprosti.

### TESTO NASTRGAMO

Testo nastrgamo skozi večje luknje strgala na pladenj ali večji krožnik.

### SKUHAMO

Na močan ogenj pristavimo kozico s soljeno vodo. Ko zavre, dodamo ribano kašo. Kuhamo 10 minut, nato postrežemo v izbrani juhi. Po želji lahko ribano kašo tudi posušimo za drugič.