



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

Oglas

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.