

2 sposoby gotowania kaszy

Pierwszy sposób

Krok 1

Wsyp kaszę do rozgrzanego garnka.

Krok 2

Upraż kaszę, cały czas mieszając.

Krok 3

Zalej kaszę gorącą wodą, wypłucz i przelej przez sitko.

Krok 4

Dodaj gorącą wodę w proporcji 1:1 ¼ (1 i ¼ miary wody na 1 miarę kaszy) i dodaj odrobinę oleju kokosowego.

Krok 5

Dopraw odrobiną soli morskiej/himalajskiej.

Krok 6

Do jaglanej dodaj plaster imbiru (możesz dodać również ziarenko kardamonu jeśli masz lub/i 2 goździki).

Krok 7

Gotuj pod przykryciem parę minut, nie odkrywaj pokrywki!

Krok 8

Odstaw z gazu ugotowaną kaszę i pozostaw pod przykryciem parę minut.

Drugi sposób

Krok 1

Zalej kaszę gorącą wodą, wypłucz i przelej przez sitko.

Krok 2

Dodaj gorącą wodę w proporcji 1:1 ¼ (1 i ¼ miary wody na 1 miarę kaszy) i dodaj odrobinę oleju kokosowego.

Krok 3

Dopraw odrobiną soli morskiej/himalajskiej.

Krok 4

Do jaglanej dodaj plaster imbiru (możesz dodać również ziarenko kardamonu jeśli masz lub/i 2 goździki/gniazdko anyżu).

Krok 5

Gotuj pod przykryciem parę minut, nie odkrywaj pokrywki!

Krok 6

Odstaw z gazu ugotowaną kaszę i chwilkę pozostaw pod przykryciem.

