



Roter Hahn

PREDKRM

## Kaše z kukuřičné mouky

Pokrm, který byl v Jižním Tyrolsku až do 70. let 20. století téměř denně na stole. Stolovníci ho jí společně z jedné pánve.



### Přísady

4-5 LIDÉ	35 MIN.
1 l	mléka
500 ml	vody
1 špetka	sůl
3-4 lžičce	cukru
250 g	kukuřičné mouky ("Muas")
	trocha másla

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

### Příprava - Kaše z kukuřičné mouky

1. Wskazówka: muas možna podawać posypany rodzynkami, cynamonem lub kakao.
2. Wskazówka: muas možna podawać posypany rodzynkami, cynamonem lub kakao.
3. Metličkou pomalu přimíchejte mouku a cukr.
4. Pokračujte v míchání na mírném ohni, dokud směs nezhoustne, a vařte ji přibližně 20 minut.
5. Pokračujte v míchání na mírném ohni, dokud směs nezhoustne, a vařte ji přibližně 20 minut.
6. Tip: Kaši můžete posypat rozinkami, skořicí nebo kakaovým práškem.

Hodně štěstí



**Giovanett**

Sedláci nabízející kvalitní výrobky pod značkou "Roter Hahn"  
RÖMERHOF V TERLANU