

ZUPPE E MINESTRE

Kaša – H?azatka

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

½ tazza di orzo perlato

½ tazza di piselli

1 ½ tazze d'acqua

80g di lardo di maiale salato o 4 cucchiaini di

burro

sale

PREPARAZIONE

- 1 Lasciate in ammollo i piselli in acqua fredda per 3-4 ore. Separatamente fate bollire l'orzo perlato, aggiungetevi i piselli ed infornate a temperatura moderata per 1 ½ ore. Servite il piatto con dei ciccioli di maiale o olio vegetale.