

DANIE POSTNE Z BIESZCZAD

Groch cały 1 kg

Fasola kolorowa 1 kg

Kasza wiejska 0,50 kg

Masło swojskie 0,20 kg

Mąka 4 łyżki

Sól, pieprz do smaku

Kaszę ugotować na półsypko. Groch i fasolę wyplukać i namoczyć dzień wcześniej, ugotować oddzielnie. Po ugotowaniu połączyć wszystkie składniki, przyprawić pieprzem, dodać zasmażkę, połać roztopionym masłem.