

www.SztukaKulinarna.pl

Baba gryczana

ilość porcji **4** czas **1 godzina 30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	łyżki	mąka pszenna	
20	gram	drożdże	
200	gram	masło	

Przepis Podgrzać tłuszcz i zaparzyć nim mąkę gryczaną, wymieszać i dosypać mąkę pszenną. Cały czas mieszać i dolewać zimnej wody. Gdy potrawa będzie miała konsystencję kwaśnej śmietany, posolić ją, dodać roztarte drożdże i intensywnie mieszać. Odstawić w ciepłe miejsce i po wyrośnięciu przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem. Wstawić na 1 h do nagrzanego do 190°C piekarnika. Podawać gorącą i polaną topionym tłuszczem. Składniki

3 szkl. mąki gryczanej, 4 łyżki mąki pszennej, 20 g drożdży, 200 g masła lub smalcu, sól.