

MAMALIGA

SUROVINY: 1 litr vody, sůl, 3/4 kg kukuřičné mouky



V hrnci přivedeme do varu osolenou vodu a pomalu do ní nasypeme hrubou kukuřičnou mouku a důkladně promícháme. Vaříme za stálého míchání až do zhoustnutí, asi 6–8 minut. Necháme trošku vychladnout (cca 1 minutu) a pak se pokusíme obsah hrnce vyklepnout na prkýnko nebo pečicí papír. Je-li mamaliga správně uvařena, měl by vzniknout hezký žlutý bochánek, který se jí jako příloha k mnoha pokrmům. Hodí se hlavně místo rýže, knedlíků, chleba, atd.

FAZOLOVÁ KAŠE

SUROVINY: fazole, voda, sůl, cibule, rajčatový protlak nebo kečup, tuk na smažení



Předem namočíme fazole, které potom uvaříme v hrnci v osolené vodě do měkka. Celý obsah hrnce rozmixujeme na kaši. Tuto kaši rozdělíme do několika talířů a necháme ztuhnout. Mezitím osmažíme nakrájenou cibuli na sádle nebo oleji a ke konci přidáme rajčatový protlak. Podle chuti můžeme osolit a opepřit. Touto osmaženou směsí ozdobíme talíře s fazolovou kaší. Jí se za studena.

