

## DINSTANA OŽENJENA KAŠA (idinska pa prosena)

- 250 g ajdove in prosene kaše (idinske pa prosene)
- 1 žlica svinjske masti
- 1 srednje velika čebula
- sol, poper, lovorjev list, majaron, zelen peteršilj
- voda
- domača začimbna mešanica

Kašo preberemo. Čebulo sesekljamo in pražimo na masti, da zarumeni.

Nato dodamo kašo, sol in poper, lovor, majaron in domačo začimbno mešanico, premešamo in zalijemo z vročo vodo (2- 2,5 kratna količina kaše).

Kašo dušimo in po približno polovici dušenja dodamo narezano in popečeno piščančje meso.

Ko tekočina zavre potegnemo posodo na rob štedilnika in zmanjšamo moč segrevanja.

Kaša je dušena ko posrka vso tekočino. Na koncu jo potresemo še s peteršiljem.