



Haudutettu ohra

Aineet: Haudutettu ohra
3 dl kokonaisia ohraryynejä
1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
cayenne-pippuria
voita
1 pussi herne-maissi-paprikapakastetta
2 kanaliemikuutiota
8-10 dl vettä

Valmistus: Kuullota ohraryynejä, pilkottuja sipuleita, valkosipuleita ja cayenne-pippuria voissa hetki. Kaada joukkoon vesi ja kanaliemikuutiot.

Hauduta kunnes neste on imeytynyt, noin 50 minuuttia.

www.superkokki.com