

# BÁLMOS

Elkészítése:

Fél liter főző tejbe lassanként 15 dkg kukoricalisztet főzünk bele, s addig kavargatjuk, míg megkeményedik, a kanáltól elválék. Hozzáadjuk a sót, még egy kicsit tovább főzzük

## SKANZEN RECEPTÁR

Hozzávalók:

0,5 l tej

15 dkg kukoricaliszt

Csípő só



## KUKORICALISZT-LEVES GALUSKÁVAL

Elkészítése:

2 dkg zsírt 4 dkg kukoricaliszttel megpirítunk, 2 liter csontlevessel feltöltjük, keverés közben felfőzzük. Galuska: 10 dkg kukoricadarát 2 deci forró sós vízben főzünk. Ha kihűlt egy egész tojást és egy kávéskanál zsírt hozzákeverünk. Beleszagatjuk a levesbe, fél óráig főzzük.

## SKANZEN RECEPTÁR

Hozzávalók:

2 dkg zsír

4 dkg kukoricaliszt

2 l csontleves

Galuskához:

10 dkg kukoricadarát

2 dl forró víz

Csípő só

1 tojás

1 tk zsír

