Kascha von Sidi

Mengen für 10 Personen

Russischer Milchbrei (Porridge) für ein Russisches Frühstück

Quelle: mamiscaffee.com

1.25 Liter Milch	
3.0 Prise Salz	
6.0 g Mohn (gemahlen)	1 g = 1 EL
375 g Haferflocken	Rösten Sie den Haferflocken kurz in einem Topf an und geben Sie die kalte Milch, das Salz und den Mohn hinzu. Lassen Sie den Brei bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten kochen. Rühren Sie die Kascha hin und wieder um.

Normalerweise servieren die Russen ihre Kascha mit Zucker und zerlassener Butter, öfter auch mit Obst oder manchmal als herzhafte Variante mit Fleischgerichten.