

הדייסה הקלאסית שרוב רובינו גדל עליה הינה דייסת הסולת

דייסת סולת ניתנת להכנה בשני אופנים: האחד, כאשר היא סמיכה, השני, כאשר היא דלילה.

במתכון זה נציג לכם את שתי אפשרויות ההכנה.

רכיבים:

לדייסה סמיכה:

½ כוס סולת (100 מ"ל)
ליטר חלב

לדייסה דלילה:

8/1 כוס סולת (25 מ"ל)
½ ליטר חלב

אופן ההכנה:

1. מביאים את החלב לרתיחה. 2. מוסיפים את הסולת בזרם דק, תוך כדי ערבוב במקצף מתכת. 3. ממשיכים לבשל מספר דקות ולא מפסיקים לערבב (כדי שלא יוצרו גושים), מנמיכים את האש, מכסים את הכלי ומבשלים עוד כ- 15 דקות על להבה נמוכה, תוך כדי ערבוב.

המלצות:

ניתן להוסיף מעט סוכר, מלח וחמאה או שמן זית על פי הטעם.
ניתן להגיש עם לפתן פירות או פירות טריים ודבש, לגרר שוקולד מעל או לפזר קינמון.