



# Halava

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- woda - 1.5 litrów
- cukier - 750 gramów
- kasza manna - 750 gramów
- bakalie - 4 łyżki
- masło - 300 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Mieszaj gorącą, przegotowaną wodę z cukrem aż uzyskasz syrop.
2. Następnie rozpuść masło w garnku i dodaj do niego kaszę manną.
3. Piecz przez około pół godziny aż kasza uzyska złocisto-brązową barwę.
4. Kiedy to nastąpi dolej powoli do garnka syrop nie przestając mieszać, tak żeby kasza go wchłonęła. Gotuj wszystko dopóki syrop nie wsiąknie całkowicie.
5. Halava będzie najlepsza wtedy, gdy już nie będzie przyklejała się do łyżki. Na koniec wsyp dwie garście bakalii.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)