

Дзыкка



0 ч 20 мин



4 порции



4 ингредиента

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

| | |
|---------------|------------|
| Калорийность: | 122 Ккал |
| Белки: | 1.4 грамм |
| Жиры: | 11.3 грамм |
| Углеводы: | 3.9 грамм |

Ингредиенты

Категории: [Соусы и маринады](#), [Осетинская кухня](#)

| Ингредиент | Кол-во |
|-----------------|----------|
| Манная крупа | 15 г |
| Соль | по вкусу |
| Сметана 20%-ная | 50 г |
| Сливки 38%-ные | 100 мл |

Инструкция

1. В кастрюлю с толстыми стенками и дном влить сметану и сливки. Помешивая довести до кипения.
2. Посолить. Всыпать тонкой струйкой манную крупу.
3. Варить до тех пор, пока масса не загустеет и не станет отслаиваться масло.
4. Подавать к столу горячим и с лавашом.