

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.