

LUKNJA – SLADKA KAŠA PO KOROŠKO

Luknjo so nekoč pripravljali le ob težkih kmečkih delih, predvsem ob žetvi, mlačvi in ličkanju koruze, še danes pa jo lahko postrežemo za močnejši zajtrk ali kot večerjo.

Nekatere slovenske narodne jedi imajo zares nenavadna imena in ena od teh je prav gotovo luknja, ki so jo kuhali v Črni na Koroškem. Nekoč so jo pripravljali le ob težkih kmečkih delih, predvsem ob žetvi, mlačvi in ličkanju koruze, še danes pa jo lahko postrežemo za močnejši zajtrk ali kot večerjo.

4 dl prosene kaše
8 dl mleka
6 žlic masla
1 žlička soli
1 žlička cimeta
sladkor po okusu



Proseno kašo damo v cedilo, pod tekočo vodo jo dobro speremo in odcedimo. Vsujemo jo v osoljeno vrelo mleko in na zmerni temperaturi kuhamo približno 25 minut. Po želji lahko dodamo tudi sladkor. Med kuhanjem kašo mešamo, da se ne prismoji.

Maslo na nizki temperaturi stopimo in odstavimo. Kuhano kašo stresemo v skledo in oblikujemo kupček. Na sredini kupčka z ročajem lesene kühalnice naredimo luknjo in vanjo vlijemo stopljeno maslo. Kašo potresemo s sladkorjem in cimetom ter takoj ponudimo.