

## **Keške**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **360 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800 ggerslo**
- **1celi pile**
- voda

## **Priprema**

U veci lonac staviti gerslo i citavo pile, a može i kokos starija vodu sipati iznad da pokrije. Kuhati na laganoj vatri dosta dugo, dok voda ne uvri nikako ne mijehati. Kada je kuhano odnosno meso se skroz raskuha, skinuti s vatre i mijehati drvenom kuhacom. jelo se pretvara u kašu, a kosti same izlaze... ovo jelo se ne soli. Nego ugrijati u tavi ulje ili mast, staviti kolicinu kesketa koliko želite, posoliti po ukusu priyatno. Može i u zmrzivac se staviti.

## **Savet**

Keske se pravi u Hercegovini i Istonoj Bosni za Boži, slave, svadbe, svezano je jelo neobino. Interesantno je što muskarci ukuani mijehaju keske i u tome i jeste ar ovog jela. Recept a i gledala sam kako pravi sam dobila od moje tetke Bose iz ajnia.