

Keške



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **360** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** gerslo
- **1** celi 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 miješati. Kada je kuhano odnosno meso se skroz raskuha, skinuti s vatre i miješati 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 prijatno. Može i u zmrzivac se staviti.

Savet

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