



Чаще всего готовят **толокно** из овсяной муки. Для приготовления нужно пригото

В кастрюле (котле) растопить масло, налить соленой воды и, когда вода закипит, положить толо

Готовое толокно должно быть сухим, рассыпчатым. Оно подается на стол в горячем виде в таре

Толокно из овсяной муки

Высыпать овсяную муку в кипящее масло и жарить до легкого покраснения. Когда мука поджари

Толокно из других видов муки делается точно так же.

На 1 кг муки берется: 200—300 г воды, 200 г масла, немного соли.

