



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Kasza jęczmienna z cieciorą, fasolką szparagową i rzeżuchą



Kasza jęczmienna z cieciorą, fasolką szparagową i rzeżuchą

★★★★★ (6)

20 minut

2 osoby

średni

Wartości odżywcze

482 kcal / 1 porcję (279 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 172.64 kcal 8.63%	Białko 4.46 g 8.92%	Węglowod. 31.21 g 11.56%	Tłuszcze 4.93 g 7.04%	Błonnik 3.88 g 15.52%	GDA 8.63%
---	----------------------------------	---------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	----------------------------

* wartości GDA dla diety 2000 kcal

Składniki

- Kasza jęczmienna perłowa sucha - 180g
- Ciecierzycza z puszki - 85g (½ szklanki)
- Fasolka szparagowa zielona, gotowana - 250g
- Curry - 3g (łyżeczka)
- Papryka ostra mielona - 3g (łyżeczka)
- Czosnek duży - 5g (ząbek)
- Rzeżucha - 10g
- Pieprz czarny - 2g (2 szczypty)
- Oliwa z oliwek - 20g (2 łyżki stołowe)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Ciecierzycę namocz na noc. Następnego dnia ugotuj ją do miękkości według przepisu załączonego na opakowaniu (około 1 godz). Odcedź i dokładnie wystudź.

KROK 2: Kaszę jęczmienną ugotuj według przepisu producenta zamieszczonego na opakowaniu.

KROK 3: Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek. Zeszliz posiekany drobno czosnek, a następnie pokrojoną na kawałki fasolkę i smaż kilka minut mieszając.

KROK 4: Dodaj cieciorę, kaszę jęczmienną i przyprawy, zmniejsz ogień i smaż jeszcze około 10 minut. Na koniec posyp całość rzeżuchą.

Smacznego!

