



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Kasza jaglana z pieczarkami i jarmużem



Kasza jaglana z pieczarkami i jarmużem

★★★★★ (2)

30 minut

2 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

295 kcal / 1 porcję (432 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 68.30 kcal 3.42%	Białko 2.95 g 5.9%	Węglowod. 11.51 g 4.26%	Tłuszcze 2.16 g 3.09%	Błonnik 1.90 g 7.6%	GDA 3.42 %
-------------------------------------	--------------------------	-------------------------------	-----------------------------	---------------------------	-----------------------------



Składniki

- Kasza jaglana sucha - 90g
- Oliwa z oliwek - 10g (łyżka stołowa)
- Cebula dymka - 80g (4 sztuki)
- Pieczarki - 300g (15 sztuk)
- Rozmaryn suszony - 6g (2 łyżeczki)
- Czosnek duży - 10g (2 ząbki)
- Sos sojowy - 15g (3 łyżeczki)
- Wywar warzywny - 300g (1 ¼ szklanki)
- Skrobia kukurydziana - 5g (½ łyżki stołowej)
- Jarmuż - 40g (8 liści)
- Pieprz czarny - 5g (5 szczypt)
- Sól biała - 3g (6 szczypt)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Kaszę jaglaną przesyp do garnka i podpraż ją lekko na średnim ogniu. Następnie dodaj szklankę wody i szczyptę soli i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień do minimum, przykryj pokrywką i gotuj ok. 15-20 minut aż kasza wchłonie całą wodę. Ugotowaną kaszę przemieszaj i odstaw na kilka minut.

KROK 2: Na patelni rozgrzej oliwę i podsmaż posiekaną dymkę i czosnek. Następnie dodaj pokrojone pieczarki i smaż ok. 12-15 minut. Dopraw rozmarynem, sosem sojowym i podsmażaj jeszcze kilka minut.

KROK 3: W miseczce wymieszaj gorący wywar i odrobinę skrobi kukurydzianej. Zalej nim pieczarki, dodaj pokrojony drobno jarmuż i gotuj kilka minut aż całość lekko zgęstnieje. Dopraw solą i pieprzem.

KROK 4: Kaszę jaglaną wyłóż na talerz i polej gorącym sosem grzybowym.

Smacznego!

