

Kasza gryczana z sosem z podgrzybków.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1650** Ocena: **24431**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- sos z podgrzybków
- kasza gryczana 1,5 szklanki
- woda 3 szklanki
- domowa pasta rosołowa 1 łyżka
- ogórki konserwowe
- papryczki czereśniowe

Sposób przygotowania:

1 Sos z podgrzybków:

Składniki:

podgrzybki w sosie własnym 1 słoik

woda 500 ml

włoszczyzna suszona 2 łyżki

ziele angielskie 6 szt.

liść laurowy 2 szt.

sól

pieprz ziółowy

domowa pasta rosołowa 1 łyżka lub 1 kupna kostka rosołowa

natka pietruszki

koper

mąka pszenna do zagęszczenia sosu 1 łyżka

śmietana 30% do zabielenia sosu

Wykonanie:

W pół litrze wody gotujemy suszoną włoszczyznę z pastą rosołową, liśćmi laurowymi i zielem angielskim. Zawartość słoika z grzybami wykładamy na durszlak, odcedzamy wywar z grzybów. Do gotującego się wywaru z włoszczyzny dodajemy wywar z grzybów, a grzybki rozdrabniamy nożem na mniejsze kawałki. Jeżeli warzywa z włoszczyzny będą miękkie dodajemy do garnczka grzyby, doprowadzamy do zagotowania, dodajemy pokrojoną natkę pietruszki z koprem, doprawiamy pieprzem i solą. Zagęszczamy sos mąką i zabelamy śmietaną. Gotujemy jeszcze kilka minut cały czas mieszając żeby mąka dobrze połączyła się z sosem.



2 Wykonanie dania:

Zagotowujemy 3 szklanki wody z pastą rosółową. W międzyczasie płuczemy w zimnej wodzie półtorej szklanki kaszy gryczanej. Do gotującej się wody dodajemy wypłukaną kaszę i gotujemy do momentu kiedy kasza zacznie pęcznieć. Kończymy gotowanie kaszy, przykrywamy pokrywką garnczek z kaszą i czekamy 30 minut. W tym czasie kasza dojdzie do idealnego stanu. Po 30 minutach mieszamy kasze.



3 Parzoną kaszę podajemy z ugotowanym sosem z podgrzybków oraz z ogórkiem marynowanym i papryczką czereśniową.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: