

## Doradca Smaku, odc. 24: Kasza quinoa z pieczarkami i parmezanem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>kasza quinoa</b>	200 g
<b>masło</b>	30 g
<b>olej</b>	
<b>śmietana kremówka</b>	80-100 ml
<b>pieczarki</b>	100 g
<b>parmezan</b>	50 g
<b>oregano</b>	
<b>kolendra</b>	
<b>sól morska</b>	
<b>pieprz czarny mielony</b>	
<b>pomidorki cherry</b>	1 szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Pieczarki kroimy w cienkie plastry.
- KROK 2      Na patelnię wlewamy odrobinę oleju z masłem. Na rozgrzaną patelnię wrzucamy pieczarki i smażymy na tyle krótko by pieczarki pozostały białe.
- KROK 3      Przyprawiamy solą, pieprzem, kolendrą i oregano.
- KROK 4      Gdy pieczarki puszczą wodę, zdejmujemy je z patelni odcedzając.
- KROK 5      W garnku gotujemy osoloną wodę i gdy zacznie wrzeć wsypujemy do niej kaszę.

- KROK 6 Gotujemy ok. 15 minut. Po tym czasie kaszę odcedzamy.
- KROK 7 Pieczarki wykładamy na rozgrzaną patelnię, chwilę podsmażamy i dolewamy śmietanę. Całość mieszamy i podgrzewamy aż śmietana zgęstnieje.
- KROK 8 Dodajemy ugotowaną kaszę i mieszamy.
- KROK 9 Wykładamy danie na talerze, dekorujemy plasterkami pomidorka sherry i posypujemy wszystko tartym parmezanem.