

Groszek cukrowy z pieczarkami



ANOCEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	200 g
groszek cukrowy	100 g
czosnek ząbki	3 sztuki
ocet balsamiczny	2 łyżki
soczewica	1 szklanka
cebula	1/2 sztuki
oliwa	6 łyżek
sól i pieprz	do smaku
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oplukaną soczewicę gotuj w 1,5 szklanki wody przez ok. 30 min. (aż soczewica wchłonie całą wodę). Pieczarki pokrój w plastry grubości ok. 3-4 mm. Czosnek i cebulę posiekaj drobno. Na ok. 5-10 min przed zakończeniem gotowania soczewicy, zacznij gotować groszek cukrowy w lekko osolonej wodzie.

Na patelni rozgrzej ok. 3 łyżki oliwy z oliwek i usmaż cebulę na złocisty kolor. Na oddzielnej patelni smaź pieczarki na pozostałej oliwie. Dodaj czosnek i smaź całość, a po ok. 3 min. (pieczarki powinny się lekko zarumienić) dodaj ocet balsamiczny i wymieszaj składniki. Do pieczarek dodaj ugotowany groszek cukrowy. Całość oprósź solą i pieprzem.

Do ugotowanej soczewicy dodaj usmażoną cebulę oraz posiekaną natkę pietruszki. Oprósź soczewicę pieprzem i wymieszaj.

Sałatkę pieczarkową podawaj na ciepło, w towarzystwie soczewicy:)

