

Gryczane kaszotto z grzybami leśnymi i fasolką



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

dowolne grzyby	500 g
cebula biała	2 szt
fasolka szparagowa zielona	200 g
kasza gryczana	200 g
Bulion grzybowy	200 ml
białe wino	200 ml
masło 82%	2 łyżki
Tymianek suszony Prymat	
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
pieprz Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Fasolkę umyć, odkroić końce i ugotować w osolonej wodzie al dente. Cebule obrać, posiekać w pióra, grzybki umyć, pokroić na mniejsze kawałki. Na maśle zeszklić cebulę, dodać grzyby, ziele angielskie, liść laurowy i dusić na wolnym ogniu ok.5 minut. Następnie dodać wino i dusić przez kolejne 3 minuty.
- KROK 2** Po tym czasie dołożyć resztę składników: surową kaszę, bulion, fasolkę i całość gotować na wolnym ogniu pod przykryciem ok. 20 minut.

KROK 3

Pod koniec dodać tymianek, sól i pieprz do smaku. Przełożyć do głębokiego talerza i podawać na ciepło posypane żółtym serem.