

Mój przepis na...: Duszone pieczarki z brokułami i serem, odc. 10



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuły	12 różyczek
cebule	2 sztuki
ząbki czosnku	2 sztuki
wino białe wytrawne	150 ml
ser topiony	100 g
śmietana 36%	1 l
pieczarki	500 g
kapary całe Smak	1 łyżka
pomidory suszone Smak	2 łyżki
kasza jęczmienna	500 g ugotowanej
natka pietruszki	1 pęczek
olej rzepakowy	łyżka
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku
Sól ziołowa jodowana Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy składniki
- KROK 2 Na patelni rozgrzewamy olej rzepakowy i olej z suszonych pomidorów. Na rozgrzane oleje wrzucamy pokrojoną w kostkę cebulę i plasterki czosnku. Smażymy 3-4 minuty i przyprawiamy do smaku solą ziołową. Następnie dolewamy białe wino. Wino chwilę odparowujemy, po czym pokrojony w kostkę ser.
- KROK 3 Patelnię trzymamy na ogniu i mieszamy od czasu do czasu, do momentu aż ser się rozpuści i połączy z winem tworząc sos o jednolitej konsystencji. Do sosu dolewamy śmietanę. Przyprawiamy do smaku białym pieprzem oraz gałką muszkatołową.
- KROK 4 Na drugiej patelni rozgrzewamy nieco oleju rzepakowego. Na rozgrzany olej wrzucamy pieczarki pokrojone w plastry, które również przyprawiamy solą ziołową. Smażymy do zrumienienia. Podsmażone pieczarki przekładamy na patelnię ze śmietaną, dokładnie mieszamy.
- KROK 5 Dodajemy podgotowane różyczki brokuła, posiekane kapary, pokroje w pasku suszone pomidory. Przyprawiamy do smaku ziołami prowansalskimi i jeszcze chwilę trzymamy na ogniu, aby sos dokładnie obtoczył brokuły.
- KROK 6 Pieczarki z brokułami i serem podajemy z ugotowaną kaszą jęczmienną, posypane natką pietruszki. Możemy udekorować ulubionymi kielkami.