

Potrawka z pęczakiem i grilowaną papryką



ANNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kasza	1 szkl
grzyby leśne	1 szkl
cebula dymka ze szczypiorkiem	3 szt
papryka	1 szt
cząber	1 łyżeczka
sól	1 do smaku
pieprz	do smaku
kolendra	do smaku
oliwa	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pęczak gotujemy jak na opakowaniu .

Na oliwie lub masle podsmażamy grzyby , ja użyłam mrożonych , po chwili wkrajamy dymkę , całą z natką , zostawiając troszkę do posypania na koniec .Doprawiamy przyprawami i wkrajamy paprykę ja użyłam grilowanej z puszki , taka dostałam do testowania :D nie potrzeba jej już dusić , na koniec wsypujemy kaszę i lekko przesmażamy .