

Sówki z kaszą



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kapeluszy kań - takich jeszcze niezupełnie rozwiniętych, o stożkowym kształcie	6
cebulka	1
ząbek czosnku	1
dkg świeżych podgrzybków	25
łyżki posiekanej natki pietruszki	2
łyżki masła	4
Bułka tarta klasyczna Prymat	2-3
sól i pieprz mielony	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sowa to inna nazwa grzyba kani a ponieważ te były małe to nazwałam je sówki :-)
Do tego dania sowy vel. kanie nie muszą być niebyt duże i jeszcze na wpół zamknięte np. takie jak na zdjęciu poniżej.

Kanie oczyszczamy, delikatnie usuwamy trzonki - są twarde i łykowate. Podgrzybki czyścimy, połowę kroimy w plasterki, połowę siekamy drobiutko. Cebulę i czosnek obieramy, siekamy. W garnku zagotowujemy ok. 1 l wody, na wrzątek wkładamy kanie i gotujemy pod przykryciem ok. 3-5 min., wyjmujemy osączamy. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki masła, wrzucamy posiekanej pół cebuli. Gdy się zeszkli dodajemy czosnek i posiekane podgrzybki, smażymy 3 minuty mieszając, następnie dodajemy kaszę i pietruszkę, smażymy aż wyparuje cały płyn, doprawiamy solą i pieprzem. Do lekko przestudzonej masy dodajemy 1/2-1 łyżkę bułki tartej, mieszamy, napełniamy obgotowane kapelusze kań i dolną część, tę od farszu, oprószamy bułką tartą. Tą stroną kładziemy grzyby na blaszkę posmarowaną olejem, kapelusze z wierzchu smarujemy olejem, i zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 180 st. C ok. 10 min. W tym czasie na patelni rozgrzewamy pozostałe masło, podsmażamy na nim resztę cebuli i podgrzybki w plasterkach, doprawiamy. Upieczone sówki układamy na talerze, obkładamy je usmażonymi podgrzybkami. Ja podałam je z ogórkiem kiszonym, na kolację.

