Doradca Smaku V: Grzyby leśne z pęczakiem i sadzonym jajkiem, odc. 13

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Danie główne

kasza pęczak	250 g
włoszczyzna	1 pęczek
Kostki rosołowe Kucharek	1 sztuka
cebula	1 sztuka
kurki	200 g
szczaw mielony Smak	2 łyżki
szpinak baby	2 garście
serek mascarpone	100 g
ser bursztyn tarty	100 g
masło	3 łyżki
jajko	2
olej do smażenia	

Do smaku

cząber

Liść lubczyku suszony Prymat

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Do dekoracji

szczypiorek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowujemy wywar z włoszczyzny w garnku, dodajemy do niego kostkę rosołu z kury.

KROK 2 Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy na nim drobno posiekaną cebulę aż się lekko zrumieni. Dodajemy kaszę pęczak (surową, niepłukaną). Kiedy pęczak stanie się jaśniejszy dodajemy partiami - około 5 chochli wcześniej przygotowanego rosołu (do garnka z rosołem wstawiamy sitko, nabieramy partiami rosół chochlą bez warzyw). Gotujemy około 20 minut, mieszając od czasu do czasu. Jeśli kasza wchłonie zbyt wiele rosołu zbyt szybko, dolewamy go więcej.

KROK 3 Kurki kroimy na mniejsze części i dodajemy do napęczniałej kaszy. Mieszamy i chwilę gotujemy. Doprawiamy do smaku lubczykiem, solą i pieprzem. Następnie dodajemy delikatnie pokrojony szpinak oraz 2 łyżki szczawiu. Całość doprawiamy niewielką ilością cząbru.

KROK 4 Na drugiej patelni rozgrzewamy 2 łyżki masła i smażymy na nich jajka sadzone. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. W trakcie smażenia podlewamy masłem z patelni.

KROK 5 Pod koniec gotowania kaszy dodajemy serek mascarpone, 1 łyżkę masła oraz starty ser. Kaszę podajemy z jajkiem sadzonym. Całość posypujemy drobno posiekanym szczypiorkiem.