

Buni „podchody \” do pęczaku :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ćwiartka pieczonego kurczaka (obrany ze skórek i kości)	1 sztuka
bulion drobiowy	2 sztuki
cebula	2 sztuki
koperek pokrojony	1/3 szklanki
masło	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
przyprawa gyros	do smaku
pęczak	3/4 szklanki
pieczarki	20 sztuk
olej z pestek winogron	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pęczak wypłukać kilkakrotnie w letniej wodzie i ugotować w 1,5 litra wody z kostkami bulionowymi. Odcedzić .

Na patelni rozgrzać olej i smażyć na nim na rumiano całe pieczarki (umyte i osuszone). Gdy są rumiane dodać masło, lekko posolić i dorzucić cebulę. Smażyć dalej do momentu gdy cebula będzie złota.

Zmieszać kaszę z pieczarkami , cebulą (razem z tłuszczem z patelni), rozdrobnionym kurczakiem , koprem .

Dusić mieszając .Doprawić do smaku pieprzem i przyprawą Gyros.

Podpowiadam ,że do tego dania można wykorzystać pokruszone mięso jakie nam zostaje przy krojeniu pieczonego kurczaka (lub kurczaka z rożna) .