




Kasza jaglana z sosem grzybowym

 Dorota Duszak

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

kasza jaglana bio - 1 szklanka
borowik suszony - 30 dag
cebulka liofilizowana - 2 łyżka
świeży koperek - 1/2 pęczek
czosnek - 1 ząbek
masło sklarowane - 2 łyżeczka
oliwa z oliwek extra virgin bio - 1 łyżka

kurkuma - 1/2 łyżeczka
pieprz cayenne - 1 szczypta
sól himalajska - 1/3 łyżeczka
papryka sypka w proszku - 1/2 łyżeczka
czarnuszka zmielona - 1 szczypta
listki natki pietruszki - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby namocz w zimnej wodzie na 40 minut (aż zmiękną). Przyłóż czymś, by zanurzyły się w wodzie. Po tym czasie pokrój w paski. Wodę, w której się moczyły przelej przez sitko do garnuszka. Dodaj pokrojone grzyby. Zagotuj. Gotuj 25 minut.

KROK 2: Przystudź. Dodaj umyty koperek, przeciśnięty przez praskę czosnek. Zmiksuj na jednolitą masę.

KROK 3: Przetrzyj przez sito. Zagotuj. Dodaj 1 łyżeczkę masła, oliwę z oliwek, przyprawy, cebulkę. Wymieszaj. Jeśli potrzebujesz dopraw do smaku.

KROK 4: Kaszę jaglaną umyj pod bieżącą zimną wodą. Gotuj we wrzącej wodzie w proporcji 1:2 ok. 15 min (do wchłonięcia wody) pod przykryciem na wolnym ogniu.

Na talerzu ułóż w kształt wianuszka kaszę jaglaną. Wyłóż na nią wiórki z masła sklarowanego. W środek wlej sos. Dekoruj natką

pietruszki.
Dobrego apetytu.