Czerwona kapusta z soczewicą i grzybami krótko smażona

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

20 min

4 porcje

Składniki:

- czerwona kapusta - 1/2 szt.
- czerwona cebula - 1 szt.
- grzyby: pieczarki, boczniaki, kurki w sezonie - 250 g
- soczewica zielona - 3/4 szklanka
- sos tamari - 2 łyżka
- sól i pieprz - do smaku
- ocet balsamiczny - 1 łyżka
- olej rzepakowy - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Soczewicę ugotować al dente według przepisu na opakowaniu. Odcedzić.
Czerwoną cebulę pociąć w piórka, grzyby w plasterki. Usmażyć najpierw cebulę na niewielkim ogniu żeby zmiękła potem dodać grzyby. Kiedy się podsmażą wlać sos tamari, doprawić solą i pieprzem. Wrzucić poszatkowaną kapustę i zwiększyć temperaturę. Smażyć krótko na koniec wlać ocet i lekko odparować. Wrzucić ugotowaną wcześniej soczewicę. Wymieszać razem. Posypać natką lub tymiankiem.