




## Kasza jaglana z warzywami, miętą, kminem i kiszoną cytryną

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [lunchbox](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 2 porcje

### Składniki:

kasza jaglana ugotowana na sypko - 1,5 szklanka  
olej rzepakowy - 2 łyżka  
żółta papryka - 1 szt.  
kiszona cytryna - 1/4 szt.  
mięta i natka pietruszki - 1 łyżka

kmin rzymski mielony - - do smaku  
cebula - 1 szt.  
pieprz - - do smaku  
cytryna - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Paprykę i cebulę kroimy w kostkę. Rozgrzewamy olej i smażymy kmin, następnie dodajemy paprykę i cebulę. Kiszoną cytrynę ok. 1/4 szt. drobno posiekać i dodać do miękkich warzy. Następnie dodajemy kaszę i mieszamy. Na koniec dodajemy natkę z miętą.

Można skropić sokiem z cytryny.