




## Kasza z warzywami liofilizowanymi.

 Dorota Duszak

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 3 porcje

### Składniki:

bulgur (kasza) bio - 1 szklanka	oregano bio - 1 łyżeczka
lioofilizowany groszek - 1/2 szklanka	masło sklarowane - 1 łyżka
lioofilizowana cebula - 2 łyżka	woda - 2,5 szklanka
lioofilizowana mieszanka ziołowa (koper, pietruszka, bazylija, cząber, szczypiorek, pieprz) - 1 łyżka	sól np. himalajska różowa - 1/3 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do garnka wsyp bulgur, groszek, cebulę i mieszankę ziołową.

**KROK 2:** Zalej wrzącą i osoloną wodą. Gotuj pod przykryciem ok. 10 minut. Odstaw z ognia i odczekaj do całkowitego wchłonięcia wody.

**KROK 3:** Po tym czasie dodaj oregano i masło. Wymieszaj i dopraw do smaku.

**KROK 4:** Podawaj według uznania. Dobrego apetytu.