Wegańskie leczo z ogórkiem kiszonym

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

40 min

6 porcji

Składniki:

- kasza jaglana - 300 g
- olej z pestek winogron - 1 łyżka
- cebula czerwona - 1 szt.
- papryka czerwona świeża - 2 szt.
- papryka żółta świeża - 2 szt.
- marchew - 3 szt.
- cukinia - 1 szt.
- pieczarki - 500 g
- ogórki kiszone - 5 szt.
- tofu wędzone - 1 kostka
- ocet z pestek winogron - 1 łyżka
- sos ostrygowy - 1 łyżka
- passata pomidorowa - 500 ml
- słonecznik - 2 łyżka
- natka pietruszki - Trochę trochę
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- papryka ostra - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 szczypta
- sól himalajska - 2 łyżeczka
- majeranek - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną ugotuj i rozłóż na 6 porcji.

KROK 2: Na patelni rozgrzej olej, a następnie podsmaż posiekaną cebulę oraz pokrojone w paski papryki i marchewkę.

KROK 3: Całość dopraw i chwilę podsmaż, po czym dołóż pieczarki i cukinię.

KROK 4: Gdy warzywa zmiękną dodaj pokrojone ogórki kiszone, sos ostrygowy, ocet oraz passatę.

KROK 5: Leczo zagotuj. Podawaj z wcześniej ugotowaną kaszą, natką pietruszki i słonecznikiem.