

Pohankové rizoto s houbami II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Loupaná pohanka 400 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Žampiony 250 g
- Větší mrkve 3 ks
- Drcený kmín 1 lžička
- Majoránka 2 špetka
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepr - dle chuti 1 špetka
- Nastrouhaný sýr na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve vroucí, lehce osolené vodě uvařte loupanou pohanku doměkka, asi 10-12 minut. Mezitím na oleji orestujte nasekanou cibuli a česnek, přidejte na plátky nakrájené žampiony a mrkev. Dochutěte kmínem, majoránkou, solí a pepřem a duste asi 10 minut. Nakonec smíchejte s provařenou pohankou a na talíři posypte strouhaným sýrem.