

Pohanková kaše

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- pohanka 1 hrnek
- brambory 6 ks
- česnek 2 stroužek
- majoránka 1 špetka
- cibule 1 ks
- pórek 0.5 ks
- sádlo 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pohanku spaříme horkou vodou, scedíme a dáme vařit do studené vody.

Mezitím dáme do jiného kastrolu vařit oloupané brambory. Zhruba po 20 minutách je scedíme. Potom je rozštoucháme do uvařené pohanky na kaši.

Pohankovo-bramborovou kaši ochutíme česnekem a majoránkou. Podáváme s párkem a okurkou a omastíme na sádle usmaženou cibulkou. Zdobíme pokrájeným pórkem.