

Pohanka na hříbkách

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- pohanka 500 g
- sůl 1 špetka
- houby sušené 1 hrst
- droždí instantní 3 lžíce
- majoránka 1 špetka
- česnek 10 stroužek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pohanku nejprve přebereme, aby v ní nebyly kamínky. V cedníku s malými dírkami ji propláchneme důkladně horkou vodou. Dáme do hrnce, zalijeme vodou tak, aby asi o 4 cm pohanku překrývala.

Přidáme sušené houby, osolíme a přisypeme droždí.

Vaříme do změknutí a vsáknutí vody. Podle potřeby občas zamícháme. Případně trochu vody dolijeme. Ke konci vaření pohanku okořeníme špetkou majoránky a strouhaným česnekem.

Podáváme s kyselou okurkou a chlebem. Zdobíme jakoukoliv zeleninou (např. naklíčeným mungem).