

Zapečená pohanka se zelím a sójou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Pohanka 250 g
- Zelí 1 ks
- Eidam 100 g
- Pepř, sůl 1 ks
- Sojové granuláty 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Americká Samoa

Počet porcí: 3

Postup:

Vše připravíme podle návodu. Do pekáče dáme papír na pečení. 1/2 pohanky dáme na spodek. Zelí a sóju smícháme dohromady (podle chuti můžete přidat koření, vajíčka, ... v podstatě cokoli) a půlku obsahu dáme na pekáč. Na to dáme opět pohanku a pak ještě jednou zelí se sójou. Navrch dáme

plátky sýra a dáme zapéct na 30-40 minut. Troubu vyhřejeme na 200 °C. Dobrou chuť.