

Pohanková kaše II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Pohanka 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- masox 1 kostka
- Sádlo 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Aby byla pohanková „kaše“ sypká, je třeba opražit pohanku na pánvi, až tzv. skáče. Současně postavím hrnec s vodou, přidám nakrájenou cibuli, česnek, sůl, pepř a kostku masoxu, jakmile se voda vaří, stáhnou teplotu a pomalu přidávám horkou opraženou pohanku.

Vařím do vypaření vody (do měkka), nemíchám, nýbrž protřásám v hrnci s poklicí, přikrytém utěrkou (při míchání by se utvořila nevzhledná kaše). V závěru je dobré pokrm dokončovat bez pokličky, aby se vypařila nadbytečná voda.

Poté přidám lžici sádla, podle množství pokrmu, protřepu, nechám chvíli „dojít“ pod utěrkou a přidávám k jakémukoliv masu se šťávou. Je skvělá i samotná.