

Pohanková kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Tuk 1 ks
- Slanina 1 ks
- Cibule 1 ks
- Pohanka 250 g
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve dáme vařit osolenou vodu (množství dle pohanky), mezitím si očistíme cibuli a nakrájíme spolu se slaninou na kostičky. Na rozehřátém tuku osmahneme kostičky cibule, pak přidáme i slaninu. Do osolené vařící vody vsypeme pohanku a vaříme dle návodu na obalu. Poté pohanku scedíme a smícháme s cibulkou a slaninou. Podáváme teplé s mlékem nebo podmáslem.