

Pohanková kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Pohankové vločky 1 hrnek
- Cibule 1 ks
- Olej 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Vločky zalijeme vařící vodou asi 1,5 cm nad vločky. Přikryjeme utěrkou a pokličkou. Zatím na oleji osmažíme pokrájenou cibuli. Až zeskvoutí, přidáme vločky, promícháme, podle chuti osolíme, opepříme, případně přidáme prolisovaný česnek.