

Pohanková nastavovaná kaše

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pohanková lámanka 250 ml
- Olej 3 lžíce
- Cibule 1 ks
- Sůl, majoránka, česnek 1 ks
- Voda 350 ml
- Brambory 400 g
- Mléko 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pohankovou lámanku přebereme, propereme na cedníku a krátce orestujeme na oleji s osmahnutou cibulkou. Zalijeme 350ml vody, osolíme a pod pokličkou cca 2 minuty povaříme. Stáhneme z plotýnky a necháme 20 - 25 minut "dojít". Z brambor si uděláme obvyklým způsobem bramborovou kaši. Pohanku smícháme s bramborovou kaší, ochutíme majoránkou, lisovaným česnekem a podle potřeby dosolíme. Podáváme s osmaženou cibulkou a uzeninou nebo uzeným masem.