Pęczak

data aktualizacji: 2020.11.26 autor: Redakcja



Składniki:

- 20 dkg kaszy pęczak
- 1 laska długa kiełbasy np. podwawelskiej
- kilka papryk z zalewy octowej
- 1 marchew
- 6-8 pieczarek
- 1 cebula
- natka pietruszki
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:
Ugotować na sypko kaszę pęczak z 400 ml wody.
Kiełbasę i cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na suchej patelni. Zetrzeć marchew na tarce o dużych

oczkach, pieczarki pokroić w plastry i podsmażyć.
Wsypać kaszę pęczak, wymieszać i wszystko razem smażyć jeszcze chwilkę.
Paprykę wyciągnąć z zalewy. Pokroić w kostkę i dodać do potrawy.
Na koniec przyprawić do smaku solą i pieprzem. Przykryć pokrywką i odstawić na 10 – 15 minut.
Przed podaniem oprószyć natką pietruszki.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/37483-peczak