

Krakow Mantarlı Karabuğday Kaszotto

Toplam 38 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 26 dk 4 kişilik Kolay ~330 kcal Açılış 6/10

Polonya usulü mantarlı karabuğday kaszotto, karabuğday mantar, soğan ve ekşi kremayla risotto benzeri tok bir kaseye taşır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Karabuğday
- 300 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Ekşi krema
- 0.3 demet Dereotu
- 3 su bardağı Sebze suyu

Yapılış

1. Karabuğdayı kuru tencerede 3 dakika kavurun.
2. Soğan ve mantar ekleyip 7 dakika soteleyin.
3. Sebze suyunu katıp kapağı kapatın.
4. Karabuğdayı 6-18 dakika yumuşayana kadar pişirin.
5. Ekşi krema ve dereotunu karıştırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Karabuğdayı kuru kavurmak fırında kavrmasından daha iyidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu ve ekşi kremayla servis edin.

Alerjenler

Süt