

Pohanka s hlávkovým salátem

Marek Szwarc

Ingrediencie:

- 250 g pohanky
- voda
- 1 pórek
- olej
- orestované nebo pečené kuřecí maso
- sůl
- pepř
- strouhaný sýr



Postup:

Pohanku pečlivě probereme a propláchneme studenou vodou, poté vodu vylijeme a pohanku vložíme do hrnce s vodou v poměru 1:1,5 (pohanka:voda).

Vaříme 2-3 min, odstavíme a necháme takto 30 min (vodu již neslíváme), nakrájíme si pórek na kolečka, na pánvi s trochou oleje orestujeme a přidáme do hrnce s pohankou. Do pohanky přidáme orestované nebo pečené kuřecí maso nakrájené na nudličky, osolíme a opeříme dle chuti. Na talíři posypeme strouhaným sýrem a podáváme s hlávkovým salátem nebo čínským zelím.

