

Krakow Mantarlı Karabuğday Kaszotto

Toplam 38 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 26 dk 4 kişilik Kolay ~330 kcal

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

- Karabuğdayı kuru tencerede 3 dakika kavurun.
- Soğan ve mantar ekleyip 7 dakika soteleyin.
- Sebze suyunu katıp kapağı kapatın.
- Karabuğdayı 16-18 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- 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