



Pęczotto z pieczarkami i serami

Autor: Joanna Kryla

Pieczarki pokroić w plasterki, cebulę w piórka, posolić i usmażyć na oleju. W garnku rozgrzać masło i podsmażać na małym ogniu. Następnie dolać pół szklanki bulionu i mieszając czekać aż kasza wchłonie cały bulion, następnie dolać następne pół szklanki. Postępować tak aż zużyjemy cały bulion. Po tym czasie dodać pieczarki z cebulą i wszystko wymieszać. Dodać tymianek, sól i pieprz. Następnie jajko wymieszać ze śmietaną i serem gouda. Dodać do kaszy i delikatnie podgrzewać aż sos zgęstnieje, ale tak aby nie zagotować jajka. Podawać gorące posypane natką pietruszki i parmezanem.

Przygotowanie

Krok 1

Pieczarki pokroić w plasterki, cebulę w piórka, posolić i usmażyć na oleju.

Krok 2

W garnku rozgrzać masło i podsmażać na małym ogniu. Następnie dolać pół szklanki bulionu i mieszając czekać, aż kasza wchłonie cały bulion, następnie dolać następne pół szklanki. Postępować tak, aż zużyjemy cały bulion.

Krok 3

Po tym czasie dodać pieczarki z cebulą i wszystko wymieszać. Dodać tymianek, sól i pieprz.

Krok 4

Następnie jajko wymieszać ze śmietaną i serem gouda. Dodać do kaszy i delikatnie podgrzewać, aż sos zgęstnieje, ale tak, aby nie zagotować jajka.

Krok 5

Podawać gorące posypane natką pietruszki i parmezanem.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

1/2 szklanki pęczaku

1/2 l bulionu warzywnego

6 średnich pieczarek

1 mała cebula

1 łyżka masła łąciate

1 łyżeczka oleju

2 łyżki śmietany łąciata 18%

1 jajko

2 łyżki startego sera gouda

1 łyżka startego parmezanu

1/2 łyżeczki siekanej natki pietruszki

Listki z 1 gałązki świeżego tymianku

Sól i pieprz