



Kasza pęczak z cukinią, pieczarkami i botwinką

Autor: Ania321

Osób: 2

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawić wodę na kaszę, posolić. Gdy się zagotuje wrzucić woreczek z kaszą ugotować al dente, odcedzić.

Pieczarki obrać i pokroić w plasterki.

Cebulę pokroić w kostkę, cukinię w ćwierćplasterki.

Krok 4

Roztopić na patelni masło, wrzucić pieczarki i smażyć kilka minut. Dodać cukinię oraz cebulę i dusić około 5 minut. Przyprawić do smaku solą oraz dużą ilością pieprzu.

Krok 5

Dodać pokrojone liście botwinki razem z łodygami. Smażyć jeszcze około 1-2 minuty.

Krok 6

Dodać ugotowaną kaszę, wymieszać i smażyć jeszcze przez chwilę.

Składniki:

1 woreczek kaszy pęczak

1 cukinia

5 pieczarek

1 mała cebula

2 łyżki masła łąciate

1 pęczek botwinki

Sól do smaku

Pieprz