

Kasza z grzybami i cebulką

Czas ogółem **20 min** 10 min Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

40 g	suszonych grzybów
200 ml	wody
1	cebula
1 łyżka	oleju
100 g	kaszy jęczmiennej
1,25 łyżka	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
1,5	buraka
0,5 łyżeczki	octu
0,5 łyżeczki	tartego chrzanu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

40 g suszonych grzybów - **200 ml** wody - **1** cebula - **1 łyżka** oleju

Grzyby zalej wodą i odstaw na kilka godzin, a najlepiej na całą noc. Odsączone grzyby posiekaj. Cebulę pokrój w piórka i podsmaż na złoto na łyżce oleju. Dodaj grzyby i smaż przez 2 minuty.

Krok 2

100 g kaszy jęczmiennej - **1,25 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **1,5** buraka - **0,5 łyżeczki** octu - **0,5 łyżeczki** tartego chrzanu

Kaszę ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Do smażących się grzybów z cebulką z kroku 1 dodaj 1 łyżkę Sosu sojowego Kikkoman. Na patelnię wsyp kaszę jęczmienną. Wymieszaj i smaż razem, aż całość będzie ciepła. Buraki umyj i gotuj do miękkości. Odstaw do przestudzenia, a następnie obierz i zetrzyj na tarce. Wymieszaj buraki z octem, chrzanem i pozostałym Sosem sojowym Kikkoman. W razie potrzeby dopraw większą ilością chrzanu lub sosu sojowego. Kaszę z grzybami podawaj z buraczkami.