

Pęczak ze szparagami, jajem sadzonym i grzybami

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

| | |
|-------------------|--|
| 100 g | kaszy pęczak |
| 0,5 pęczek | zielonych szparagów |
| 2 | jaja |
| 1 garść | pieczarek |
| 5 | dużych boczniaków |
| 1 | cebula biała |
| | natka pietruszki |
| 100 g | masła |
| | Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman |
| | klasyczny TABASCO® |
| | Pepper Sauce |

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Pieczarki i boczniaki oczyść z ewentualnych resztek piasku, a następnie pokrój – pieczarki w cząstki, a boczniaki w ok. 2cm paski. Cebulę posiekaj w drobną kostkę. Szparagi umyj dokładnie pod bieżącą wodą, obierz z łusek, odłóż zdrewniałe końcówki i pokrój na ok. 4cm kawałki.

Krok 2

Na patelni, na maśle usmaż pieczarki, zdejmij z patelni, następnie podsmaż boczniaki i również odstaw je na bok. Na patelni podsmaż porządnie cebulę, dodaj szparagi, a gdy zaczną mięknąć wrzuć grzyby i ugotowany pęczak. Wymieszaj, dopraw sosem sojowym Kikkoman i TABASCO® Pepper Sauce.

Krok 3

Po zdjęciu dania z patelni, usmaż na niej dwa jajka sadzone i podawaj razem z kaszą, posypane natką pietruszki.