

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
	<u>Naturalnie warzony sos</u>
	<u>sojowy Kikkoman</u>
	klasyczny TABASCO®
	Pepper Sauce

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Pieczarki i boczniaki oczyść z ewentualnych resztek piasku, a następnie pokrój – pieczarki w części, 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.