

# Pohankový kuba

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:

150 g pohanky (lámanka)

150 g krup (menší)

1 velká cibule

sušené houby

olej

kari koření

sůl

pepř

čerstvá petrželka

## Postup

Postup přípravy: Pohanku zalejeme horkou vodou a necháme nabobtnat. Kroupy uvaříme dle návodu. Na oleji osmahneme nakrájenou cibulku, přidáme předem namočené houby, kari koření a dusíme pod pokličkou.

Houbovou směs promícháme s pohankou, kroupami a s čerstvou petrželkou, posolíme, popepříme, přidáme kari a v pekáčku zapečeme.

Podáváme se zeleninovým salátem.