

Pohanková kaše

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kg pohanky

1 bílek

1 lžíce oleje

voda

Červená řepa

křen

citrónová šťáva

Postup

Pohanku rozmícháme s bílkem a na 5 minut dáme do trouby. Přidáme olej, promícháme a přilijeme vroucí vodu. Vaříme asi 20 minut. Salát připravíme z červené řepy, kterou uvaříme ve slupce, necháme vychladnout, oloupeme, nastroháme, přidáme nastrohaný křen, citrónovou šťávu a cukr.