



TUHINJSKA POSTRV S KAŠO IN GOMOLJČNO ZELENJAVO

SESTAVINE (za 1 osebo):

- 120 g file postrvi
- 60 g gomoljčne zelenjave (por, zelena, koleraba, korenje)
- 50 g ajdove kaše
- rezina masla
- 30 ml sladke smetane
- 30 g parmezana
- sol

POSTOPEK:

File postrvi na vsaki strani po 1 minuto popečemo in garniramo na krožnik. Zelenjavo narežemo po želji in na hitro prepražimo na maslu. Kašo skuhamo in odcedimo. Dodamo prepraženo zelenjavo, prelijemo s smetano in parmezanom. Vse sestavine garniramo na ogret krožnik.

Avtor recepta: Iztok Gumzej

Za hrano si vzemite čas.

Dober tek!