

AJDOVA KAŠA S ŠPARGLJI IN KORENČKOM

SESTAVINE:

200 g ajdove kaše
300 g špargljev
100 g čebule
20 g česna
100 g korenja
1 dl sladke smetane
50 g masla
Ščepec soli in poper
Žlička dimljene paprike

PRIPRAVA:

Ajdovo kašo skuhamo v slani vodi, jo odstavimo s štedilnika in odcedimo.

Na maslu prepražimo na drobno narezano čebulo. Dodamo na kolobarje narezano korenje, ga razpustimo do te mere, da se zmehča, nato dodamo šparglje, dimljeno papriko, sol in poper. Vse skupaj podušimo nato zalijemo s sladko smetano. Dodamo ajdovo kašo ter vse skupaj dobro premešamo, da se sestavine prepojijo.

Jed vsebuje aditive: 1,7

Avtorica recepta: Advija Halilović

Za hrano si vzemite čas.

Dober tek!