

Šošovicová kaša

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Prepláchnutú a na noc vopred namočenú šošovicu uvaríme domäkka. Cibuľu očistíme a nasekáme najemno. Na oleji osmažíme cibuľu, pridáme strúhanku a spoločne osmažíme. Uvarenú šošovicu rozmixujeme a vmiešame cibuľu so strúhankou. Kašu dochutíme majoránom a soľou. Šošovicovú kašu podávame napríklad s volským okom.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 15 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Olivový olej** - 8 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Šošovka** - 500 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

