

PEPISOTTO Z GRZYBAMI

ROLE:



SKŁADNIK DANIA



SMAK I ZDROWIE

SKŁADNIKI (5 PORCJI, 20 MIN):



| | |
|---|--------|
| Pepitki z grochu łuskanego & cukinii | 250 g |
| Kurki w Zalewie | 150 g |
| Boczniaki Mini | 150 g |
| Wino białe | 100 ml |
| Wywar warzywny | 250 ml |
| Cebula oczyszczona | 100 g |
| Parmezan | 50 g |
| Świeże zioła do dekoracji | 10 g |
| Sól | 2 g |
| Świeżo mielony czarny pieprz | 2 g |
| Olej | 50 ml |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Cebulę pokroić w kostkę. Pepitki (suche), cebulę i grzyby usmażyć na oleju. Następnie podlewać winem.

Po odparowaniu zalać całość wywarem warzywnym. Gotować przez 10 minut ciągle mieszając. Przyprawić do smaku.

SPOSÓB PODANIA:

Posypać tartym parmezanem i udekorować ziołami.