



JERNEJ KITCHEN

AJDOVA KAŠA Z ZELENJAVO

Ajdova kaša z zelenjavo je hitra, polnovredna in slastna priloga. Ta preprost recept bo hitro postal vaš najljubši, odličen je za male in velike.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

AJDOVA KAŠA Z ZELENJAVO

350 g ajdove kaše

350 ml vode, za kuhanje ajde

2 korenja

1 paprika

1/2 pora

1 čebula

2 žlici olivnega olja

1/4 žličke timijana

1 žlica peteršilja

TOOLS AND EQUIPEMENT

cedilo

kozica

večja ponev

rezalna deska

kuhinjski nož

AJDOVO KAŠO SKUHAMO

Ajdovo kašo stresemo v cedilo in speremo pod tekočo vodo. Prestavimo v kozico in dodamo vodo. Solimo in pristavimo na zmeren ogenj. Ko ajdova kaša zavre, ogenj znižamo, pokrijemo s pokrovom in kuhamo 12 minut. Ko je ajdova kaša kuhano, jo pokrijemo s pokrovom in postavimo na stran medtem ko se zelenjava praži.

ZELENJAVA

Korenje olupimo in narežemo na manjše kocke. Papriko umijemo, odstranimo sredico in narežemo na manjše kocke. Por vzdolž prepolovimo, umijemo pod vodo in narežemo na manjše kocke. Čebulo olupimo in sesekljam.

PREPRAŽIMO

Večjo ponev z olivnim oljem pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo zelenjavo, začini s timijanom, soljo, poprom in pražimo 5 minut, redno premešamo. Dodamo ajdovo kašo in pražimo še 2 - 3 minute. Odstavimo z ognja in po okusu začini s soljo in poprom.

POSTREŽEMO

Ajdovo kašo postrežemo kot prilogo k poljubnim mesnim ali vegetarijanskim glavnim jedem - nekaj predlogov sva navedla v blog zapisu. Preden postrežemo posujemo s sesekljanim peteršiljem.