

Pohanková kaše se slaninou a parmazánem

Ingredience:

- 1 hrnek (200ml) pohanky Šmajstrla, 1,5 – 2 hrnky vody
- slanina
- zakysaná smetana (nebo na šlehání)
- parmazán
- čerstvý tymián (nebo provensálské koření)
- máslo



Postup:

Uvaříme pohanku dle návodu, přidáme sůl, máslo, smetanu, bylinky a lehce rozškvařenou slaninu a můžeme servírovat a posypat parmazánem.

Jako příloha se hodí např. salát z červené řepy

Řepné carpaccio v dresingu s čerstvým tymiánem (a kozím sýrem)

Uvařenou, oloupanou řepu nastrouháme na kolečka a smícháme s dresingem, necháme odležet v lednici, pak ozdobíme rukolou případně čerstvým sýrem

Dresing dle množství řepy v tomto poměru, ale dle chuti:

1 lžíce olivového oleje + 1 lžíce medu + 1 lžíce balzamikového octa nebo citrónová šťáva + čerstvý tymián, sůl, pepř