

Faszerowana kaszą gryczaną oberżyna w stylu tajskim



Składniki

250 ml - Kasza gryczana
1 szklanka - Mleko kokosowe
100 g - Boczek
3 szt. - Grzyby Mun
1 szt. - Cebula czerwona
1 szt. - Pomidor
0,5 szt. - Papryka zielona
1 szt. - Limonka
70 g - Imbir
2 szt. - Trawa cytrynowa
1 szt. - Oberżyna
Przyprawy: sól, kumin, zmielona kolendra
Dekoracja: świeża kolendra, parmezan
Do smażenia i pieczenia: olej kokosowy + oliwa z oliwek

Opis wykonania

Mleko kokosowe, trawa cytrynowa, imbir, limonka, kumin, kolendra, eksplozja tajskich dóbr w towarzystwie naszej wspaniałej kaszy gryczanej.

Przygotowanie dania zaczynamy o rozgrzania piekarnika do 180C. W nim będzie opalać się nasza oberżyna.

Gotujemy jeden woreczek kaszy gryczanej.

Na patelni podsmażamy pokrojony w kostkę boczek. Dorzucamy do niego kaszę i wymoczone wcześniej grzyby mung (pokrojone na małe kawałki). Doprawiamy solą i kuminem. Czy tak jak ja zachwyciliście się połączeniem kaszy gryczanej i kuminu?

No to skalpel w dłoń, czas na oberżynę! Kroimy ją na pół. Wnętrze oberżyny nacinamy w kratkę. Nacieramy oliwą z oliwek, czosnkiem i solą. Czas opalania 30 min.

W garnku rozpuszczamy olej kokosowy i wrzucamy kolejno pokrojone w kostkę: cebulę, imbir (połowę naszej porcji) i pomidora. Smażymy długo, aż pomidorek nam się prawie rozpuści. Wlewamy mleko kokosowe. Następnie przyprawiamy. Dorzucamy pozostałą część imbiru, posiekaną trawę cytrynową, świeżo zmieloną kolendrę i kumin, sól do smaku. Limonkę kroję na pół i wrzucam do garnka. Dodaję paprykę. Na koniec wyciskamy sok z limonki.

Wnętrze oberżyny wyjmujemy, kroimy w kostkę i dorzucamy do kaszy. Do kaszy wlewamy również nasz sos kokosowy.

W wydrążone połówki wkładamy kokosową kaszę i opalamy 30 min. Ozdabiamy parmezanem i świeżą kolendrą.

BUEN APETIT !