

## Ajdova kaša z gobami



### Priprava:

Za **ajdovo kašo z gobami** kašo operite in odcedite. Čebulo in česen sesekljajte, gobe očistite in narežite na lističe, sesekljajte tudi peteršilj. Na žlici masla popražite čebulo. Ko začne rumeneti, primešajte česen in gobe. Posolite in na srednji jakosti pražite toliko časa, dokler voda iz gob ne izhlapi.

Nato gobe zalijte z vročo jušno osnovo ali s kropom, primešajte ajdovo kašo, popoprajte in odišavite z majaronom. Kaša naj počasi vre okoli 30 minut.

Ko se voda popolnoma pokuha in ko je kaša že skoraj suha, primešajte še žlico masla in potresite s sesekljanim peteršiljem. Na hitro še malo popražite in **ajdovo kašo z gobami** postrezite.

Dober tek!

### Priloge, ki jih priporočamo:

solata

**Čas priprave:** 30 do 60 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

**Vrsta menija:** glavna jed , predjed  
- topla

**Regija:** Slovenija

**Lastnosti:** vegetarijansko

### Sestavine:

- maslo
- 1 srednje velika čebula
- 1 strok česna
- 50 dag jurčkov ali drugih gob
- 2 dl ajdove kaše
- 7,5 dl jušne osnove ali krop
- sol in poper
- majaron
- 2 vejici peteršilja