

Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > **Pęczak z cukinią, groszkiem cukrowym i serem feta**

Pęczak z cukinią, groszkiem cukrowym i serem feta

★★★★★ (9)

30 minut

2 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

316 kcal / 1 porcję (232 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

 Kaloryczność
136.61 kcal
6.83% Białko
5.86 g
11.72% Węglowod.
11.77 g
4.36% Tłuszcze
8.10 g
11.57% Błonnik
1.70 g
6.8%**GDA**
6.83 %

Składniki

- Kasza jęczmienna, pęczak - 50g
- Ser Feta - 100g (2 porcje)
- Cukinia - 250g
- Groszek zielony - 40g
- Oliwa z oliwek - 20g (2 łyżki stołowe)
- Sól biała - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 1g (szczypta)
- Papryka ostra mielona - 1.5g (1/2 łyżeczki)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Ser feta pokrój na dość małe kawałki, przełóż ją do miski. Następnie dodaj oliwę z oliwek, przyprawy, wymieszaj i odłóż do lodówki, do momentu podania.

KROK 2: W średnim garnku zagotuj wodę ze szczyptą soli i cukru. Gdy woda będzie wrzeć, wrzuć groszek cukrowy na 1-2 minuty. Po tym czasie wyjmij groszek łyżką cedzakową i przelej zimną wodą. Następnie wrzuć do gotującej się wody po groszku kaszę jęczmienną i gotuj według przepisu na opakowaniu. Odcedź i wyłóż kaszę na talerze, a następnie połóż na niej groszek cukrowy.

KROK 3: Rozgrzej elektrycznego grilla (lub patelnię grillową). Gdy już będzie nagrany kładź na nim pokrojoną w plasterki (i musniętą oliwą z solą) cukinię. Obsmażaj po 5 minut z każdej strony. Po zdjęciu z grilla, pokrój plasterki cukinii na średnie kawałki, wymieszaj je z groszkiem i kaszą.

KROK 4: Na koniec dodaj do całego dania ser feta łącznie z marynatą, w której się moczyła. Dopraw do smaku.

Smacznego!

