

## Киноа с гъби



**ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 200 ГР. КИНОА, 2 Ч.Ч ВОДА, 400 ГР. ГЪБИ, 4-5 СТРЪКА ПРЕСЕН ЛУК, 2 С.Л. МАСЛО, СОКА НА 1/2 ЛИМОН, СОЛ, ЧЕРЕН ПИПЕР НА ВКУС.**

**ПРИГОТВЯНЕ: СЛЕД КАТО КИНОАТА И ВОДАТА ЗАВРАТ СЕ НАМАЛЯ ТЕМПЕРАТУРАТА И СЕ ОСТАВЯ, ДОКАТО ВОДАТА СЕ ИЗПАРИ. ГЪБИТЕ СЕ ИЗМИВАТ И НАРЯЗВАТ НА ФИЛИЙКИ И СЕ ЗАПЪРЖВАТ В МАСЛОТО. СЛЕД КАТО ИЗВРИ ВОДАТА ОТ ГЪБИТЕ / КОЯТО ТЕ САМИТЕ ПУСКАТ/, СЕ ПРИБАВЯ И НАРЯЗАНИЯ ПРЕСЕН ЛУК. НАКРАЯ СЕ ДОБАВЯ КИНОАТА, СОКА ОТ ЛИМОНА И СЕ ОВКУСЯВА СЪС СОЛ И ЧЕРЕН ПИПЕР. ЗДРАВΟΣЛОВНО И ВКУСНО.**