Жито с чери домати, маслини и сирена

40—55 Минути

Подготовка

1 Сварете житото според инструкциите на опаковката – обикновено се вари в съотношение с вода 1:2, за 30-40 минути, след предварително накисване. Разбърквайте периодично докато се вари.

СЪВЕТ: Най-добре накиснете житото предварително за едно денонощие.

2 През това време нарежете лука на ситно и задушете на тиган с малко зехтин. Добавете кедровите ядки и спанака. Разбъркайте за кратко, докато омекне спанака и махнете от котлона. Овкусете с микса Домати и билки на Kotányi, морска сол и черен пипер.

3 Прехвърлете съставките от тигана в тава и ги разбъркайте с киселото мляко, заквасената сметана, житото и сирене Ементал. Разбъркайте добре и наредете отгоре чери доматите (разполовени) и маслините. Поръсете с моцарела и запечете в предварително загрята на 200°C фурна за 10-15 минути.

Съставки за 4 Порции

= Kotányi Produkte

150 g	Грухано жито
2 бр.	Лук
4 с.л.	Зехтин
80 g	Кедрови ядки
300 g	Бейби спанак
80 g	Чери домати
30 g	Маслини без костилка
200 g	Кисело мляко
50 g	Заквасена сметана
30 g	Сирене Ементал, настъргано
200 g	Моцарела, настъргана
1 пакетче	Микс домати и билки
	Морска сол
	Черен пипер на зърна