סדנה־לי

בורגול עם פטריות ובצל שמכינים בסיר אחד

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**15 דקות**	**25 דקות**	**50 דקות**

ציוד: סיר רחב עם מכסה

מצרכים

- ☐ 240 גרם בורגול גס
- ☐ 350 גרם פטריות פרוסות
- ☐ בצל בינוני קצוץ
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ 480 מ״ל מים רותחים
- ☐ 2 שיני שום קצוצות
- ☐ חצי כפית טימין יבש
- ☐ שלושת רבעי כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. מחממים שמן בסיר רחב ומוסיפים בצל ל־5 דקות. מוסיפים פטריות ומבשלים 7–8 דקות, עד שהנוזלים מתאדים ונוצרת השחמה קלה.
2. מוסיפים שום וטימין ומערבבים חצי דקה. שוטפים את הבורגול במסננת ומסננים היטב.
3. מוסיפים בורגול לסיר ומערבבים דקה. יוצקים מים רותחים, מוסיפים מלח ופלפל ומביאים שוב לרתיחה.
4. מכסים ומבשלים על האש הקטנה ביותר 12–15 דקות, עד שהנוזלים נספגים. נמנעים מפתיחת המכסה שוב ושוב.
5. מכבים ומשהים מכוסה 10 דקות. פותחים במזלג וטועמים; אם הגרגירים קשים, מוסיפים 2 כפות מים רותחים ומבשלים מכוסה עוד כמה דקות.