

רכיבים:

- 1 כוס קינואה
- 1 כף שמן קנוליה
- 1 קופסת שימורים (230 גרם לאחר סינון) של פטריות חתוכות, מסוננת
- 2 כפות שמיר קצוץ דק
- 2 כוסות מים רותחים
- מלח, פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מחממים את השמן בסיר, ומأدים את הפטריות עד להזהבה ועד שכל הנוזלים מתאדים (התהלייר אורך 10 דקות).
2. מוסיפים את הקינואה ומרבבים היטב. מוסיפים את המים והשמיר, מתבליים במלח ופלפל ומרבבים. מביאים לרתיחה. מנמקים את האש, מכסים את הסיר, ומבשלים עד שהם נספגים בקינואה, כ-15 דקות.