

# Gryczana zapiekanka z bobem



Autor: Tradycyjna\_Kuchnia  
Przepisów: 2527 Ocena: 18493



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Składniki:
- Kasza gryczana 20 dag
- Rosół drobiowy 1 szklanka (może być z kostki)
- Grzyby suszone 1/3 szklanki
- Bób młody 1 szklanka
- Cebula biała 2 szt
- Jajka 4 szt.
- Sól i pieprz do smaku
- Tłuszcz do smażenia
- Tłuszcz do formy
- Bułka tarta do formy

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Kaszę zalać rosółem i ugotować do miękkości. Grzyby chwilę namoczyć i również ugotować. Młody bób ugotować z dodatkiem soli, połączyć z kaszą, pokrojonymi grzybami, podsmażoną cebulą, jajkami i przyprawami do smaku. Naczynie żaroodporne posmarować tłuszczem, posypać bułką tartą, przełożyć przygotowaną kaszę. Zapiec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez około 15-20 minut.

## Twoje notatki do przepisu: