

# Kasza jaglana z tuńczykiem.



Autor: Tradycyjna\_Kuchnia  
Przepisów: 2563 Ocena: 19462



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- tuńczyk w sosie własnym 1 puszka
- kasza jaglana 20 dag
- Marchew 2 szt
- Cebula biała 1 szt
- rosół z kostki 1 szklanka
- Masło 2 łyżki
- Koncentrat pomidorowy 1 łyżka
- pieczarki marynowane 5 szt
- sól i pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Marchew z cebulą obrać, umyć i drobno posiekać, następnie przysmażyć na maśle. Dodać koncentrat, wlać rosół i dusić około 15 minut z przyprawami do smaku. Tuńczyka odsączyć, włożyć do sosu razem z pokrojonymi pieczarkami. Kaszę ugotować w wodzie z mlekiem wg opisu na opakowaniu z dodatkiem soli do smaku. Ugotowaną kaszę wyłożyć na półmisek i połączyć sosem z tuńczyka.

## Twoje notatki do przepisu: