

# Zapiekana kasza gryczana

Autor: **karlossa96**

Przepisów: 42 Ocena: 85



5-6 os.



60 min



trudne



tanie



## Składniki:

- 25 dag kaszy gryczanej
- 3 cebule
- 30 dag piersi z kurczaka
- 2 marchewki
- 15 dag mrożonego groszku
- puszka pomidorów
- 2 ząbki czosnku
- jajko
- 10 dag sera białego
- 10 dag sera żółtego
- sól
- ostra papryka
- olej

## Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę gotuję w osolonej wodzie. Rozgrzewam 4 łyżki oleju, wlewam pomidory, dodaję posiekany czosnek, sól, pieprz i ostrą paprykę. Duszę, aż sos lekko zgęstnieje.
- 2 Mięso kroję w paski, oprószam solą, pieprzem, ostrą papryką, obsmażam na oleju. Cebulę kroję, podsmażam na oleju z ząbkiem czosnku, dodaję startą marchew i groszek. Podlewam odrobiną wody, duszę 7 minut. Mieszam z mięsem, przekładam do natłuszczonej foremki. Polewam sosem pomidorowym.
- 3 Kaszę mieszam z ugniecionym serem białym, jajkiem, solą i pieprzem. Wykładam na jarzyny, posypuję tartym żółtym serem. Piekę 30 minut w 190 st. C.

## Twoje notatki do przepisu: