

Zapiekanka z kaszy gryczanej



Autor: **irma**

Przepisów: **220** Ocena: **7903**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 3 torebki kaszy gryczanej
- 20 dkg. twarogu
- 20 dkg. cienkiej kiełbasy, 10 dkg. pieczarek, pare plasterków boczku wędzonego
- cebula, 2 ząbki czosnku, 3 jajka, 3 łyżki startego parmezanu
- 2 łyżki masła
- suszona i świeża bazylija, pieprz ziołowy, papryka mielona, tymianek,
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę wrzucić do wrzątku i gotować ok. 12 minut. Ugotowaną przełożyć do miski. W rondlu rozgrzać 2 łyżki oliwy, wrzucić pokrojone drobno pieczarki, podsmażyć, dodać posiekaną cebulę z czosnkiem, dalej podsmażać, a na koniec dodać pokrojoną w kostkę kiełbasę. Wszystko smażyć ok. 5 minut.



- 2 Zawartość rondla przełożyć do kaszy, dodać twaróg, jajka, parmezan, przyprawy i sól do smaku. Wymieszać



- ③ Naczynie żaroodporne wysmarować masłem posypać tartą bułką i przełożyć do niego kaszę , a na wierzchu ułożyć plasterki boczku.
Zapiekać ok.40 minut w tem. 180st.C.
Po wyjęciu z piekarnika przybrać listkami bazylii. SMACZNEGO!



Twoje notatki do przepisu: