

KASZA GRYCZANA Z WIEPRZOWINĄ

JADWIGA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza gryczana	1 szklanka
cebula	1
marchewka	2
pietruszka	2
seler	1/2
czosnek	3 zębki
łopatka wieprzowa	40 dag
pieczarki	30 dag
oliwa	3 łyżki
ziele angielskie	6 ziarenek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę płuczemy i zalewamy zimną wodą. Odstawiamy na 20minut i odsączamy.
Marchew, pietruszkę i seler kroimy w drobną kostkę. Mięso kroimy w kostkę. Pieczarki kroimy w plasterki.
Na oliwie rumienimy czosnek, wyjmujemy go i na tej samej oliwie podsmażamy mięso i cebulę.
Dodajemy liście laurowe i ziele angielskie. Zalewamy 1 szklanką bulionu i dusimy 30minut.
Do mięsa dodajemy kaszę i grzyby. Wlewamy pozostały bulion i dusimy ok.15 minut