

## Kasza z wieprzowiną w warzywach



**KATE131**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kasza gryczana</b>	500 g
<b>cukinia</b>	1 szt
<b>papryka czerwona</b>	1/2 st
<b>pieczarki</b>	4 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>marchewka</b>	2 szt
<b>Sól czosnkowa jodowana Prymat</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	
<b>ziele angielskie</b>	2 szt
<b>schab</b>	400 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni zeszklić cebulę, dodać pokrojony w kostkę schab. Smażyć, aż mięso nie będzie surowe, cały czas mieszając. Dodać marchew pokrojoną w plasterki i paprykę. Zalać wodą i dusić. Następnie dodać pokrojoną cukinię, pieczarki i dusić do miękkości, dodać ziele anielskie. Doprawić przyprawami. Kaszę ugotować, podawać z sosem. Smacznego!