

Lekko czosnkowa z mozzarellą kasza gryczana



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------|------------|
| kasza gryczana | 1 woreczek |
| czosnek | 2 ząbki |
| mozzarella w bloku | 15 dag |
| masło | 1 łyżka |
| pieprz biały Prymat | |
| sól morska | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kasze gryczana gotujemy według przepisu na opakowaniu. Po ugotowaniu odcedzamy i wyciągamy z woreczka. Na patelni rozpuszczamy masło dodajemy wyciśnięty czosnek i mieszamy. Dodajemy ugotowaną kaszę, doprawiamy do smaku, solą morską i pieprzem. Na koniec dodajemy drobno pokrojony ser mozzarella. Mieszamy i chwilę podsmażamy. Podajemy jako dodatek do obiadu.