

ruska zapiekanka z gryki



IZABELA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza gryczana	1,5 szklanki
cebula biała	1 szt.
twaróg	30 dag
boczek wędzony	20 dag
masło	3 łyżki
sól	
Majeranek suszony Prymat	
kwaśna śmietana	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę wsyp na sito i opłucz. Przesyp do garnka i zalej trzema szklankami gorącej wody. Posól i gotuj na wolnym ogniu, aż kasza wchłonie cały płyn.

Pokrój boczek w kostkę i przesmaż go na patelni na chrupko. Cebulę obierz, pokrój w kostkę i smaż na złoto na połowie masła. Dodaj do twarogu. Ser utrzyj z połową śmietany. Przypraw solą, pieprzem, majerankiem i papryką. Kaszę wymieszaj ze skwarkami.

Na spód natłuszczonego naczynia żaroodpornego wyłóż połowę kaszy, a na nią warstwę sera. Przykryj pozostałą kaszą. Całość zalej resztą śmietany. Wstaw do piekarnika nagrzanego do temp. 80 stopni i zapiekaj 30 min.