

Kasza gryczana zapiekana



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kasza gryczana 1 woreczek

jajko 2 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę gryczaną gotujemy w woreczku. Następnie przekładamy ugotowaną do żaroodpornego naczynia i dodajemy biały ser. Zagniatamy razem widelcem. Cebulę delikatnie podsmażamy na patelni, dodajemy do reszty. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. na koniec wbijamy całe 2 jajka i mieszamy. Wkładamy do piekarnika na 30-40 minut temp. 180 st. Podajemy na ciepło