

Kasza w sosie musztardowo- serowym



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza gryczana	2 torebki
ser	2 plastry
musztarda	3 łyż.
sól, pieprz	
bulion na żeberkach	1/2 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę ugotować na pół twardo. W tym czasie na patelni wlać bulion, dodać musztardę, sól, pieprz i drobno pokrojony ser. Chwilę zagotować, żeby ser się rozpuścił. Cały czas mieszając. Gdy sos będzie gotowy przełożyć do niego kaszę i dusić na małym ogniu, aż kasza będzie miękka.