

zapiekanka wiejska



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza jęczmienna	3 woreczki
kiełbasy śląskie	4
cebule	2
pieczareki całe	30 dkg
żółty ser	30 dkg
sól, pieprz	
tabasko	
olej	łyżka
papryka czerwona	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kasze gotujemy w osolonej wodzie.odcedzamy,dodajemy połowę sera oraz zmielone kiełbasy.cebule,pieczarki i papryki drobno kroimy,dusimy na patelni na oleju,aż papryka będzie miękka.wkładamy do kaszy,doprawiamy.przekładamy do naczynia żaroodpornego.wierzch posypujemy pozostałym serem.wkładamy do piekarnika i zapiekamy.