

gryczana z pieczarkami



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kasza gryczana	2 szklanki
cebula biała	3
pieczarki	25 dkg
natka pietruszki	
seler	1/2
sól	
masło	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kasze wsypujemy do garnka i zalewamy 6 szkl. wrzącej wody, przykrywamy i gotujemy, aż kasza wchłonie płyn. wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C i pieczemy pod przykryciem ok. 45 min. cebule, pieczarki, seler i natkę siekamy. na patelni rozgrzewamy tłuszcz, smażymy warzywa i grzyby do miękkości. wsypujemy natkę, doprawiamy solą i mieszamy. kasze wkładamy na półmisek, na wierzchu układamy warzywa z pieczarkami.