

Zapiekanka z kaszy jaglanej



ANNA188



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza jaglana	2 szklanka
cebula biała	2 sztuk
pierś z kurczka	50 dkg
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuk
ziele angielskie	2-3 ziarenka
pieprz	2-3 ziarenka
olej roślinny	2 łyżki
masło	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę drobno posiekać i obsmażyć na oleju. Kaszę zalać wrzącym bulionem i ugotować na sypko, wymieszać z masłem. Mięso ugotować w niewielkiej ilości wody z dodatkiem listka laurowego, pieprzu, ziela angielskiego i soli. Wyjąć, pokroić w kostkę, wymieszać z kaszą i cebulą, ewentualnie jeszcze doprawić do smaku i przełożyć do natłuszczonej formy do zapiekania. Zapiekać ok. 20 min. w temperaturze 190 stopni C. Podawać z surówką z pomidorów i dyni.