

Zapiekanka z kaszy z parówkami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

parówki	40 dag
pieczarki	20 dag
żółty ser starty	15 dag
pomidory	4 szt
marchew	2 szt
cebula	2 szt
groшек konserwowy	0,5 puszki
olej	3 łyżki
masło	5 łyżek
kasza gryczana	5 ugotowana na sypko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w dużą kostkę. Na oleju obsmażyć posiekaną cebulkę, startą na tarce marchewkę, pokrojone pieczarki i parówki. Wszystko doprawić do smaku solą i pieprzem, poddusić. Żaroodporne naczynie wysmarować 2 łyżkami masła, położyć połowę kaszy, warzywa z pieczarkami i parówką, pomidory, groшек z puszki, połowę startego żółtego sera. Dołożyć resztę kaszy, połączyć roztopionym masłem i resztą żółtego sera. Zapiekać w piekarniku o temp. 180 stopni ok. 30 min.