

kasza zapiekana z grzybami



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby suszone	5 dag
masło	2 łyżki
cebula	1 szt
ząbki czosnku	3 szt
pęczak	40 dag
majeranek	po szczypcie
kminek	po szczypcie
Pieprz czarny mielony Prymat	po szczypcie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kaszę zalaż przegotowaną wodą i odstawić na 2-3 godziny, odcedzić, zalać świeżą wodą z solą i ugotować. grzyby namoczyć na ok 1/2 godz. w ciepłej wodzie. cebulę obrać, drobno posiekać i zeszklić. dodać odsączone grzyby. krótko podsmażyć i posypać kminkiem. wlać ok 1/2 szklanki wody lub bulionu warzywnego, dusić ok 20 minut, aż grzyby będą miękkie. czosnek przecisnąć przez prasę i rozetrzeć z solą. grzyby wymieszać z kaszą, doprawić solą i przyprawami. włożyć do formy żaroodpornej i zapiekać ok 40 minut w 180 stopniach