

---

# ZAPIEKANKA Z KASZY GRYCZANEJ I JAJ

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1171 razy.

40 dag kaszy gryczanej,  
5 jaj,  
4 łyżki śmietany,  
sól,  
majeranek,  
pieprz,  
przyprawa do zup

Kaszę gryczaną ugotować no sypko i ostudzić . Jaja ugotować na twardo, posiekać . Drobna pokrajana cebulę przesmażyć , dodać do kaszy, przyprawić i wyrobić . Jaja posolić , dodać pieprz i śmietanę. Naczynie wysmarować tłuszczem, położyć na dno warstwę kaszy, następnie - warstwę jaj, przykryć kaszą i zapiec w piekarniku. Podawać z sosem oraz z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD