
Zapiekanka z kaszy kukurydzianej

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2309 razy.

25 dag kaszy kukurydzianej,

1 łyżka masła,

30 dag kiełbasy,

30 dag pieczarek,

1 łyżka tłuszczu,

1 cebula,

2 łyżki ketchupu,

3 łyżki śmietany,

15 dag sera żółtego,

sól, pieprz,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Odmierzyć kaszę i 2 razy tyle wody. Wodę zagotować z solą i tłuszczem, wsypać kaszę, zamieszać i postawić na płytce ochronnej na małym ogniu. Kiełbasę obrać ze skórki, pokroić w paski. Pieczarki oczyścić, opłukać, usmażyć z drobno pokrojoną cebulą. Naczynie wysmarować tłuszczem, obsypać tartą bułką. Na dnie naczynia ułożyć warstwę ugotowanej kaszy, posypać pokrojoną kiełbasą i pieczarkami, posolić, popieprzyć, połączyć śmietaną wymieszaną z ketchupem i posypać tartym serem. Tak przekładać na przemian z kaszą. Ostatnia warstwa powinna być z kaszy. Wstawić do piekarnika i zapiec. Podawać z surówkami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>