
Kasza gryczana po gospodarsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3047 razy.

20 dag kaszy gryczanej,

400 ml wywaru z mięsa,

1/2 białka

25 dag ziemniaków,

20 dag jabłek,

10 dag słoniny,

8 dag cebuli,

sól, pieprz

Ugotować kaszę gryczaną na sypko. Ziemniaki umyć , obrać , opłukać , zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować pod przykryciem, odcedzić , odparować . Jabłka umyć , obrać , przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne, pokroić w cząstki. Cebulę obrać , opłukać , pokroić w kostkę razem ze słoniną Słoninę częściowo stopić , dodać cebulę, usmażyć , wymieszać z kaszą, zmielonymi ziemniakami i jabłkami, doprawić do smaku. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego tartą bułką naczynia żaroodpornego nałożyć kaszę, zapiec.

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