Kasza gryczana z pieczarkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3230 razy.

6 szklanek wrzącej wody,

2 szklanki kaszy gryczanej,

3 łyżki masła lub oleju,

3 posiekane cebule,

25 dag posiekanych pieczarek,

1/2 szklanki posiekanej zielonej pietruszki,

1/2 szklanki posiekanego selera,

sól, pieprz

Kaszę wsypać do wrzącej wody (6 szklanek), przy wsypywaniu ciągle mieszać , garnek przykryć , gotować na małym ogniu do wchłonięcia wody, następnie wstawić do nagrzanego piekarnika (190 C), piec pod przykryciem około 45 min. Na patelni rozgrzać masło lub olej, dodać cebulę, pieczarki i seler, mieszając smażyć na małym ogniu, aż jarzynki i grzyby staną się miękkie (ok 10 min). Pieczarki posypać zielona pietruszka, wymieszać . Gorącą kaszę wyłożyć na gorący półmisek, grzyby ułożyć na wierzchu.

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