
Kasza gryczana z pieczarkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3149 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 zieloną pietruszką, wymieszać. Gorącą kaszę wyłożyć na gorący półmisek, grzyby ułożyć na wierzchu.

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