
Kasza gryczana z żółtym serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2962 razy.

20 dag kaszy gryczanej,

2 szklanki wody,

2 łyżki tłuszczu

25 dag parówek,

15 dag żółtego sera,

1/2 butelki śmietany

10 dag ketchupu,

sól, pieprz,

tłuszcz i tarta bułka do naczynia

Kaszę wypłukać , włożyć do wrzącej, osolonej wody, dodać tłuszcz i ugotować do miękkości. Parówki obrać ze skórki pokroić w plasterki, wymieszać ze startym serem. Pozostawić 2 łyżki sera do posypania. Kaszę wyłożyć do przygotowanego naczynia warstwami na przemian z parówkami i serem. powierzchnię kaszy wygładzić i połączyć śmietaną rozmieszana z ketchupem, posypać startym serem, zapiec.

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