Kasza jęczmienna po kapitańsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4057 razy.

20 dag kaszy jęczmiennej,

400 ml wody,

3 dag tłuszczu,

15 dag boczku wędzonego,

10 dag cebuli,

5 dag ketchupu,

5 dag żółtego sera,

sól, pieprz

Kaszę ugotować na sypko. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić . Boczek pokroić w kostkę częściowo stopić , dodać cebulę, podsmażyć , wymieszać z ketchupem, chwilę, poddusić , połączyć z kaszą, doprawić do smaku. Przełożyć do naczynia żaroodpornego wysmarowanego tłuszczem i posypanego tartą bułką, wyrównać powierzchnię, posypać startym serem i zapiec.

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