
Kasza jaglana z papryka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2453 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

200 g kaszy jaglanej,

300 ml mleka,

300 ml wody,

1 czerwona papryka,

1 cebula,

2 łyżki masła,

4 łyżki drobno pokrojonego koperku,

100 g ostrego startego sera (cheddar),

sol.

1. Cebule obrac, oplukac, drobno posiekac. Z umytej papryki wyjac gniazdo nasienne, drobno pokroic.

2. Kasze oplukac, osaczyc na sicie. W garnku podgrzac maslo, wlozyc cebule z papryka. Smazyc 3-4 min. Dodac kasze, prazyc kilka minut. Zagotowac mleko z woda, wlac do kaszy, wymieszac, przykryc, gotowac na malym ogniu ok. 30-40 min. Po 20 min kasze zamieszac.

3. Ugotowana kasze wymieszac z polowa startego sera i koperkiem. Dopravic sola, posypac pozostalym serem i od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 64.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)