



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

Nadzienie z grzybów

Wesja II z jajkami na twardo

Składniki:

- cebula, 20 dag
- słonina, 10 dag
- jajka, 4 dag
- bułka tarta , 13 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- kasza gryczana , 30 dag
- suszony grzyb, 6 dag
- wywar, 3 szkl.

Sposób przygotowania:

Grzyby umyć kilka razy w ciepłej wodzie, ugotować, miękko zemiać w maszynce. Na wywarze z grzybów ugotować kaszę nasypko. Jaja umyć, ugotować na twardo, obrać, posiekać. Cebulą obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć na słoninie. Wszystkie składniki połączyć, wymieszać, przyprawić do smaku.

