



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

### **Kasza jęczmienna ze świeżymi grzybami**

W taki sam sposób można sporządzić kaszę gryczaną lub krakowską zacieraną.

#### **Składniki:**

- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- ser żółty, 5 dag
- jajka, 1 szt.
- śmietana, 15 dag
- cebula, 5 dag
- świeży grzyb, 8 dag
- tłuszcz, 6 dag
- kasza jęczmienna , 30 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Kaszę umyć i ugotować na sypko (biorąc 3.5 szklanki wody). Grzyby oczyścić, opłukać, przyciąć trzony, pokrajać w cienkie plasterki, dodać pokrajaną w krążki cebulę, tłuszcz i 3 - 4 łyżki wody; dusić pod przykryciem. Na końcu dodać sól i pieprz do smaku. Połowę kaszy ułożyć równą warstwą na wysmarowanej tłuszczem blasze. Na kaszy położyć warstwę grzybów i przykryć pozostałą kaszą. Zalać śmietaną rozmieszaną z jajem i solą, posypać utartym serem, wstawić do zapieczenia. Gdy powierzchnia się zrumieni wyjąć i podawać na gorąco z surówkami z warzyw.

