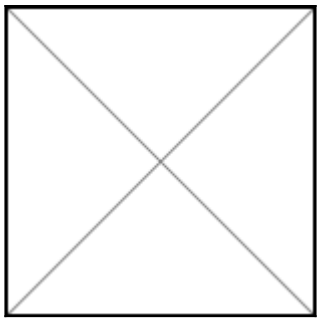

Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Zapiekanka z kaszy jęczmiennej z grzybami suszonymi

Sos grzybowy można zrobić na pozostałym wywarze z grzybów

Składniki:

- kasza jęczmienna , 25 dag
- seler, 10 dag
- suszony grzyb, 3 dag
- cebula, 15 dag
- smalec, 5 dag
- jajka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- tłuszcz, 1 dag
- bułka tarta , 1 dag
- koperek, 1 łyżk.
- sos grzybowy, 2 szkl.

Sposób przygotowania:

Grzyby opłukać kilka razy w ciepłej wodzie, ugotować z częścią cebuli, następnie pokrajać w cienkie paski. Selery umyć, cienko obrać, zetrzeć na tarce o dużych otworach. Zagotować wodę(2,5 szklanki), dodać selery i opłukaną kaszę, osolić i ugotowai na sypko. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę i pod smażyć na jasnozłoty kolor. Do przestudzonej kaszy dodać roz mącone jajo, cebulę i grzyby; wymieszać, przyprawić do smaki i posypać posiekaną zieleniną. Masę włożyć do przygotowane formy i zapiec w piekarniku (temperatura 240°C). Zapiekankę podawać polaną sosem grzybowym i surówką.