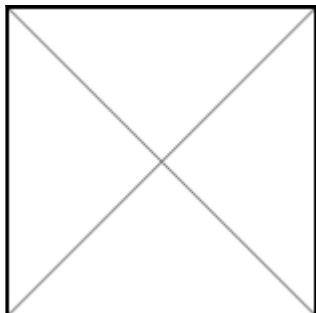




Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Zapiekanka z kaszy gryczanej z serem

Gotową potrawę posypać zieleniną.

Składniki:

- kasza gryczana , 20 dag
- tłuszcz, 4 dag
- cebula, 10 dag
- jajka, 3 szt.
- ser biały, 40 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- bułka tarta , 1 dag
- śmietana, 10 dag
- natka pietruszki, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Kaszę ugotować na sypko, biorąc 2,5 szklanki wody. Cebuli pokrajać w drobną kostkę i podsmażyć. Ser zemleć w maszynce dodać 2 jajka, podsmażoną cebulę, sól i pieprz; dobrze rozetrzeć. Masę serową połączyć z przestudzoną kaszą na jednolitą masę włożyć do wysmarowanego rondla, wygładzić powierzchnię. Jajki rozmieszać ze śmietaną i rozsmarować równomiernie na powierzchni zapiekanki, wstawić do ogrzanego (temperatura 240°C) piekarnika na ok. 20 min. lub wypiec w prodiżu. Na koniec potrawę podzielić nożem na porcje (wyjmować sze ręką łopatką) i podawać z sosem pomidorowym lub szczypiorkowym.

