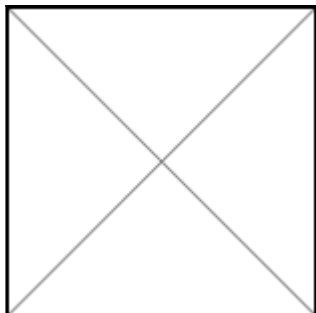




Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Zapiekanka z kaszy

To moja ulubiona zapiekanka .

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- kasza kukurydziana , 1.5 szkl.
- masło, 1 łyżk.
- cebula, 1 szt.
- pieczarka, 30 dag
- keczup, 2 łyżk.
- śmietana, 3 łyżk.
- ser żółty, 15 dag
- olej słonecznikowy, 3 łyżk.
- bułka tarta , 4 łyżk.
- sól, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

1 . Kaszę mieszamy ze 100 ml zimnej wody i wlewamy do 3 szklanek wrzątku z łyżką soli i oleju . Mieszając , gotujemy 25 minut . Dodajemy masło .2 . Kiełbasę kroimy w słupki . Pieczarki oczyszczamy kroimy w plastry i z cebulą smażymy na oleju . 3 . Naczynie żaroodporne smarujemy olejem i oprószamy bułką . Wkładamy połowę kaszy , kiełbasę i pieczarki z cebulą . Oprószamy solą i pieprzem . Polewamy śmietaną wymieszaną z keczupem i posypujemy serem . Przykrywamy resztą kaszy . Zapiekamy 35 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 stopni C .

