



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

## Zapiekanka

Kasza powinna na stałe zagościć w naszym  
codziennym menu .

**Czas przygotowania:** ponad godzinę

**Stopień trudności:** Średnie

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

### Składniki:

- kasza gryczana , 40 dag
- ser pleśniowy, 20 dag
- feta, 20 dag
- pieczarka, 30 dag
- jajka, 4 szt.
- masło, 3 łyżk.
- bułka tarta , 2 łyżk.
- zioła prowansalskie, 1 łyżk.
- sól, 1 łyżecz.
- pieprz, 1 łyżk.

### Sposób przygotowania:

Kaszę zalej wrzątkiem , dodaj łyżkę masła i sól . Zagotuj , zmniejsz płomień i gotuj pod przykryciem i odstaw na 30 minut . Fetę i ser pleśniowy pokrój w kostkę . Pieczarki potnij w plasterki , połowę odłóż , a resztę podsmaż na łyżce masła . Kaszę przełóż do miseczki , rozdrobnij widelcem , dodaj kostki sera i podsmażone plasterki pieczarek . Wbij jajka . Wymieszaj . masę przypraw ziołami , solą i pieprzem . Zaroodporne naczynie posmaruj resztą masła , oprósz bułką tartą . Wyłóż kaszę i wyrównaj . Na wierzchu rzędami ułóż pozostałe plasterki pieczarek . Oprósz solą , pieprzem i ziołami . Piecz 45 minut w temperaturze 180 stopni C .

