

Zapiekanka z kaszy gryczanej

Przepis dodany przez użytkownika amif

można podać jako danie główne, niby zwykła zapiekanka, ale z dodatkiem kaszy gryczanej, trochę warzyw i mięsa i mamy pyszny obiad

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 Sos Grzybowy Staropolski Doskonała Kuchnia WINIARY -
- Ziarenka Smaku WINIARY -
- 1 szklanka kaszy gryczanej, -
- 1 cebula, -
- 250 g pieczarek -
- 2 łyżki masła -
- 250 g mielonego mięsa -
- 200 ml śmietany 18%, -
- 100 g startego żółtego sera -
- pieprz, -
- masło do wysmarowania naczynia -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Zagotować 1,5 szklanki wody, wsypać kaszę i gotować na małym ogniu pod przykryciem około 20 minut. Cebulę i pieczarki oczyścić, pokroić. Na maśle zeszklić cebulę i dodać pieczarki, podsmażyć. Połączyć z kaszą. Ostudzić. Dodać mięso i Sos rozprowadzony ze śmietaną. Doprawić Ziarenkami Smaku i pieprzem. Przełożyć do wysmarowanego naczynia do zapiekania, posypać serem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C. Zapiekać pod przykryciem 20 minut.