



przepisy.pl

Aromatyczna kasza gryczana z boczkiem wędzonym



Składniki:

- kasza gryczana - 200 gramów
- boczek wędzony - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- olej - 2 łyżki
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Boczek oraz cebulę pokrój w kostkę i przesmaż w garnku na rozgrzanym oleju. Dodaj majeranek.
2. Do garnka wsyp kaszę, wymieszaj z boczkiem i cebulą i smaż chwilę razem.
3. Wlej 300 ml wody oraz żeby kasza była pełna smaku dodaj Esencję do sosu pieczeniowego jasnego i zagotuj.
4. Zmniejsz ogień i gotuj kaszę do momentu wchłonięcia płynu. Następnie zdejmij garnek z ognia, przykryj i pozostaw na 10 minut. Po tym czasie kaszę wymieszaj i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl