



przepisy.pl

## Babeczki z kaszą gryczaną i pieczarkami



 40 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kasza gryczana palona - 200 gramów
- pieczarki - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 12% - 100 mililitrów
- Fix Knorr Kaszotto z grzybami i cebulką** - 1 opakowanie
- ser żółty - 50 gramów
- serek kremowy typu philadelphia - 100 gramów
- masło - 100 gramów
- mąka - 100 gramów
- natka szczypioru - 1 pęczek
- olej rzepakowy - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kosteczkę, pieczarki w plastry, czosnek posiekaj, a ser zetrzyj na tarce.
2. W garnku na rozgrzanym oleju podsmaż cebulę, czosnek i pieczarki. Dodaj kaszę, Fix Knorr i całość zalej około 400 ml wody, a także śmietaną. Wszystko razem dobrze wymieszaj i gotuj powoli, cały czas mieszając, aż kasza zrobi się miękka i wchłonie większość płynu. Farsz wystudź i dodaj drobno pokrojony szczypior.
3. Połącz masło, mąkę oraz ser w misce i szybko zagnieć ciasto (możesz je delikatnie posoli). Ciasto będzie dość luźne, zawiń je spłaszczone w folię spożywczą i włóż na 20 minut do zamrażarki. Po tym czasie ciasto rozwałkuj na stolnicy podsypanej mąką, wykrój małe okrągłe placki i wyłóż nimi foremki.
4. W środku umieść farsz z kaszy i posyp startym serem. Babeczki włóż do nagrzanego do 190°C piekarniku na co najmniej 20 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)